SAMSUNG

إرشادات التشغيل ودليل الطهي

فرن الطهي السريع

CQ1570-B / CQ1570U-B

دليل المالك

المحتويات

استخدام هذا الدليل ٤
إرشادات هامة تتعلق بالسلامة ٤
احتياطات لتجنب التعرض المحتمل لقدر كبير من أشعة الميكروويف ٤
تركيب فرن الميكروويف ٨
ضبط الساعة ٩
ميزات الفرن ١٠
الأدوات الإضافية ١١
لوحة التحكم ١٢
أنواع التسخين ١٣
استخدام وضع «الفرن» ١٤
إعداد وضع «الفرن» ١٤
ميزة «الطهي بالطريقة العادية المزدوجة» ١٦
ميزة «الطهي بالطريقة العادية + التسخين العلوي» ١٧
ميزة «التسخين التقليدي» ١٨
ميزة «الشي والشواية» ١٩
ميزة «الطهي بالطريقة العادية + التسخين السفلي» ٢١
ضبط وقت الطهي ٢٢
ضبط وقت الإنهاء ٢٣
وظيفة «حجز وقت الطهي» ٢٤
استخدام وضع «القائمة السريعة» ٢٥
إعداد وضع «القائمة السريعة» ٢٥
دليل ميزات «القائمة السريعة التلقائية» ٢٦
استخدام وضع «فك التجميد السريع» ٢٨
إعداد وضع «فك التجميد السريع» ٢٨
دليل ميزات «فك التجميد السريع التلقائي» ٢٩
كيفية عمل فرن الميكروويف ٣٠
استخدام وضع «الميكروويف» ٣١
إعداد وضع «الميكروويف» ٣١
دليل مستويات طاقة الميكروويف ٣٢
دليل أدوات الطهي للميكروويف ٣٣
دليل الطهي باستخدام الميكروويف ٣٥
إيقاف تشغيل ميزة «إصدار أصوات التنبيه» ٤١
تأمين سلامة الطفل ٤٢
استخدام ميزة «التنظيف بالبخار» ٤٣
تنظيف فرن الميكروويف ٤٤
تخزين فرن الميكروويف وإصلاحه ٤٤
استكشاف المشكلات وإصلاحها ٤٥
أكواد الأخطاء ٤٦
المواصفات الفنية ٤٧

استخدام هذا الدليل

AR

شكراً لشرائك فرن الطهي السريع من *SAMSUNG*.

يتضمن دليل المالك هذا الإرشادات الهامة التي تتعلق بالسلامة والمعلومات الضرورية لاستخدام فرن الطهي السريع والاعتناء به.

قبل استخدام الفرن، الرجاء قراءة جميع المعلومات الواردة في هذا الدليل والاحتفاظ به كمرجع في المستقبل.

يتوفر دليل الكشف السريع الذي يوضح عمليات الطهي الأساسية داخل الغلاف الأمامي لتوفير مزيد من الراحة لك.

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة

احتياطات لتجنب التعرض المحتمل لقدر كبير من أشعة الميكروويف

قد يؤدي عدم الالتزام باحتياطات السلامة التالية إلى التعرض لأشعة الميكروويف الضارة.

(أ) لا يجب تحت أي ظروف تشغيل الفرن وباب الفرن مفتوح أو العبث بقفل الأمان (قفلي الباب) أو وضع أي شئ في فتحتي الأمان للقفل.

(ب) يحظر وضع أي شئ بين باب الفرن والسطح الخارجي أو السماح بتراكم فضلات الطعام أو المنظف على أسطح أجزاء الإغلاق. تأكد من نظافة الباب وأسطح إحكام الإغلاق بواسطة مسحها بعد الاستخدام بواسطة قطعة قماش مبللة ثم بقطعة قماش جافة ناعمة.

(ج) لا تقم بتشغيل الميكروويف في حالة وجود تلف به حتى يتم إصلاحه بواسطة فني صيانة أجهزة ميكروويف مؤهل ومدرب لدى الشركة المصنعة. يجب إغلاق الباب بإحكام والتأكد من عدم وجود تلف في:

(١) الباب وقفليه وأسطح إحكام الإغلاق
(٢) مفصلات الباب (مكسورة أو غير مربوطة بإحكام) أو
(٣) كبل التيار الكهربائي.

(د) لا يجب ضبط الفرن أو إصلاحه بواسطة أي شخص غير فني صيانة أجهزة الميكروويف مؤهل ومدرب لدى الشركة المصنعة.

AR

اقرأ الإرشادات بعناية واحتفظ بها للرجوع إليها مستقبلاً.

قبل طهي الطعام أو السوائل في الفرن، الرجاء التأكد من اتخاذ إجراءات السلامة التالية.

١. **يحظر** استخدام أي أدوات طهي معدنية عند استخدام وظيفة الميكروويف:
- الأواني المعدنية
- أدوات المائدة ذات الزخارف الذهبية أو الفضية
- الماسكات المعدنية والشوك، وما إلى ذلك.

السبب قد يحدث ماس كهربائي أو شرارة تتلف الفرن.

٢. **يحظر** تسخين:
- الزجاجات والبرطمانات والأواني التي تم تفريغها من الهواء والمغلقة بإحكام. مثال: البرطمانات الخاصة بطعام الأطفال
- الأطعمة ذات القشرة. مثال: البيض والبندق غير المقشر والطماطم

السبب قد تؤدي زيادة الضغط إلى انفجار القشرة الخارجية لهذه الأطعمة.

تلميح قم بإزالة الأغلفة وثقب الأسطح والأكياس وما إلى ذلك.

٣. **يحظر** تشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغاً.

السبب قد تتعرض جدران الفرن للتلف.

تلميح اترك كوباً من الماء دوماً في الفرن. يقوم الماء بامتصاص أشعة الميكروويف إذا قمت بتشغيله وهو فارغ بطريق الخطأ.

٤. **يحظر** تغطية فتحات التهوية الموجودة في الخلف سواء بقطع من القماش أو الورق.

السبب قد تشتعل النيران في القماش أو الورق عند تفريغ الهواء الساخن من الفرن.

٥. **استخدم دومًا** قفازات عند إخراج الأطباق من الفرن.

السبب تمتص بعض الأطباق طاقة الميكروويف وتنتقل دوماً الحرارة من الطعام إلى الطبق. وبالتالي تكون الأطباق ساخنة.

٦. **يحظر** لمس أجزاء التسخين أو الجدران الداخلية للفرن.

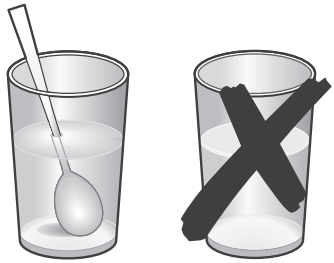
السبب قد تكون هذه الجدران ساخنة بدرجة قد تحدث حروق حتى بعد انتهاء الطهي.وإن لم تبدو كذلك. ابتعد عن الأجزاء الساخنة. احرص على عدم ملامسة أية مواد قابلة للاشتعال للسطحي الداخل للفرن. ودع الفرن يبرد أولاً.

٧. لتقليل مخاطر حدوث حريق في تجويف الفرن
- يحظر تخزين مواد قابلة للاشتعال في الفرن
- قم بإزالة الأربطة السلكية من الأكياس الورقية والبلاستيكية
- يحظر استخدام فرن الميكروويف لتجفيف الصحف
- في حالة ملاحظة تصاعد دخان، احتفظ بباب الفرن مغلقاً وقم بإيقاف تشغيل الفرن وفصله عن مصدر التيار الكهربائي.

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة (تابع)

AR

٨. توخى الحذر عند تسخين السوائل وأطعمة الأطفال باستخدام إحدى وظائف الميكروويف.
- اترك دوماً مدة انتظار تصل إلى ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة.
- قم بتقليب السائل أثناء التسخين عند الضرورة وتقليبه دوماً بعد التسخين.



- لتجنب فوران السوائل واحتمال التعرض للاحتراق، يجب التقليب قبل التسخين وأثنائه وبعده.
- في حالة تعرضك للإصابة بالحروق، اتبع إرشادات الإسعاف الأولية التالية:
  * اغمر يدك في الماء البارد لمدة ١٠ دقائق على الأقل.
  * قم بتغطية مكان الحرق بقطعة جافة ونظيفة من الشاش الطبي.
  * لا تضع كريم أو زيت أو غسول على الحرق.
- **لا تقم** أبداً بملء الآنية حتى أعلاها، اختر آنية يكون قطرها العلوي أوسع من قطرها السفلي لمنع فوران السائل. قد تتعرض أيضاً الزجاجات ذات العنق الضيق للكسر إذا تم تسخينها أكثر من اللازم.
- **تحقق دومًا** من درجة حرارة طعام أو لبن الأطفال قبل إعطائها للطفل.
- **يحظر** تسخين زجاجة اللبن الخاصة بالطفل مع وضع الجزء المطاطي عليها، حيث قد تنفجر الزجاجة إذا تعرضت للتسخين الزائد.
- أثناء تسخين المشروبات باستخدام الميكروويف، قد يحدث فوران متأخر للسوائل لذا يجب توخي الحذر عند التعامل مع الحاويات.

٩. احرص على عدم تعريض كبل التيار الكهربائي للتلف.
- لا تقم بغمر كبل التيار الكهربائي أو القابس في الماء واحرص على إبعاد كبل التيار عن الأسطح الساخنة.
- يحظر تشغيل الجهاز في حالة تلف كبل التيار الكهربائي أو المقبس الخاصين به.

١٠. قف على مسافة ذراع من الفرن عند فتح الباب.
السبب قد يؤدي الهواء الساخن أو البخار إلى التعرض للإصابة بالحروق.

١١. حافظ على نظافة التجويف الداخلي للفرن.
- قم بتنظيف تجويف فرن الميكروويف مباشرةً بعد كل مرة تستخدمه فيها بمحلول تنظيف. ولكن اترك فرن الميكروويف فترة كافية ليبرد قبل تنظيفه لتجنب التعرض لأي إصابات.

السبب يمكن أن تتسبب بقايا الطعام أو الزيوت المتناثرة واللاصقة على جدران أو أرضية الفرن في إ تلف الطلاء وتقليل كفاءة الفرن.

١٢. قد تسمع صوت «قرقعة» أثناء التشغيل، وخاصة في وضع «فك التجميد».
السبب يصدر هذا الصوت أثناء تغير مقدار خرج الطاقة الكهربائية. يعتبر ذلك أمراً عادياً.

AR

١٣. عند تشغيل فرن الميكروويف بدون وجود أي شئ بداخله، يتم فصل التيار الكهربائي عن الفرن تلقائياً لدواعي السلامة. يمكنك تشغيل الفرن بعد ذلك بشكل عادي بعد تركه لمدة ٣٠ دقيقة.

- لا تقلق إذا استمر الفرن في العمل بعد انتهاء الطهي.

السبب تم تصميم هذا المنتج بحيث تعمل مروحة التبريد لمدة ٥ دقائق بعد إنتهاء الطهي لتبريد الأجزاء الكهربائية الداخلية. عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء المؤشر «٠» أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة

أثناء الطهي، يجب النظر داخل الفرن من آن لآخر عند تسخين الطعام
أو طهيه في أواني بلاستكية أو ورقية أو مصنوعة من مواد أخرى قابلة للاشتعال تستخدم مرة واحدة فقط
.

هام

لا يجب السماح **أبدًا** للأطفال أو الأشخاص غير المستقرين باستخدام فرن الميكروويف أو العبث به
. ولا يجب تركهم بالقرب من فرن الميكروويف بدون مراقبة
أثناء استخدامه. كذلك لا يجب وضع الأشياء التي تكون موضع اهتمام من الأطفال أو إخفائها فوق الفرن مباشرة.

تحذير

في حالة تعرض الباب أو قفلي الباب للتلف، لا يجب تشغيل الفرن حتى يتم
إصلاحه بواسطة شخص مؤهل.

تحذير

فمن الخطر إجراء أي شخص آخر غير الشخص المؤهل لأي عمليات صيانة أو
إصلاحات تتطلب فك الغطاء الذي يؤمن الوقاية من
التعرض لأشعة الميكروويف.

تحذير

لا يجب تسخين الأطعمة أو السوائل في حاويات مغلقة حيث قد تتعرض
للانفجار.

تحذير

لا يجب السماح للأطفال باستخدام الفرن دون مراقبة إلا بعد إعطاء التعليمات المناسبة
بحيث يتمكن الطفل من استخدام الفرن بطريقة آمنة ويتفهم جيداً المخاطر التي قد يتعرض لها نتيجة
الاستخدام غير الصحيح.

تحذير

عند تسخين الأطعمة في أواني بلاستيكية أو ورقية، احرص على مراقبة الفرن للتمكن من إتخاذ الإجراءات اللازمة
في حالة اشتعالهما؛

تحذير

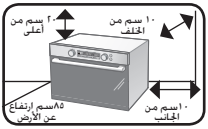
تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل وضع المصباح لتجنب التعرض لصعقة كهربائية.

الرجاء التخلص من مواد التغليف الخاصة بهذا المنتج أو إعادة استخدامها بالأسلوب المتبع بيئياً.

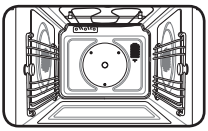
الرجاء الاتصال بالهيئات المحلية الخاصة بك للاستفسار عن كيفية التخلص من هذا المنتج بأمان وبما لا يضر البيئة.

AR

يمكن وضع فرن الميكروويف في أي مكان تقريباً (طاولة المطبخ أو أحد الأرفف أو طاولة متنقلة أو منضدة مستقلة).



عند تركيب الفرن، تأكد من وجود تهوية جيدة للفرن وترك مسافة ١٠ سنتيمتر (٤ بوصات) على الأقل من الخلف وعند جانبي الفرن ومسافة ٢٠ سنتيمتر (٨ بوصات) أعلاه وأن يكون على بعد مسافة ٨٥ سنتيمتر (٣٣ بوصة) عن الأرضية.



قم بإزالة كافة مواد التغليف الموجودة داخل الفرن. قم بتركيب الحلقة الدوارة والقرص الدوار. تأكد من دوران القرص الدوار بحرية.

يجب وضع الميكروويف بحيث يكون قريباً من مقبس التيار الكهربائي ويسهل توصيله.

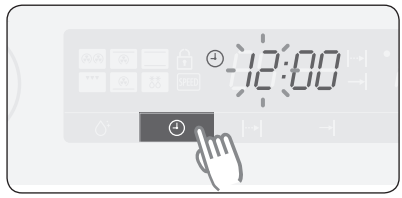
ملاحظة

- يحظر سد فتحات التهوية حيث قد ينتج عن ذلك ارتفاع درجة حرارة الفرن بشكل زائد وإيقاف تشغيله تلقائياً. ويظل الفرن غير قابل للاستخدام حتى يبرد بالقدر الكافي.
- لسلامتك الشخصية، قم بتوصيل الكبل في مقبس تيار متردد بطرف أرضي يتكون من ثلاثة أطراف توصيل وبجهد قدره ٢٣٠ فولت وتردد قدره ٥٠ هرتز. إذا تعرض كبل الطاقة الخاص بهذا الجهاز للتلف، يجب أن يتم استبداله بواسطة الشركة المصنعة أو مسؤول الصيانة لديها أو أي شخص مؤهل لتجنب التعرض للمخاطر.
- يحظر تركيب فرن الميكروويف بجوار أشياء تنبعث منها حرارة أو رطوبة، على سبيل المثال، بجوار فرن تقليدي أو مدفئة. يجب الالتزام بمواصفات مزود الطاقة الخاص بالفرن وأي كبل موصل يتم استخدامه يجب أن يكون بنفس مقاييس كبل الطاقة الذي يتم تزويده مع الفرن. امسح الجدران الداخلية وقفل الباب بقطعة قماش مبللة قبل استخدام فرن الميكروويف للمرة الأولى.

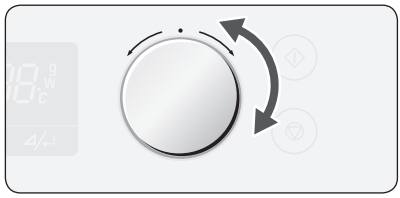
ضبط الساعة

عند توصيل الجهاز، تضيئ شاشة العرض. بعد ثلاث ثوان، يومض رمز الساعة و"١٢:٠٠" على شاشة العرض.

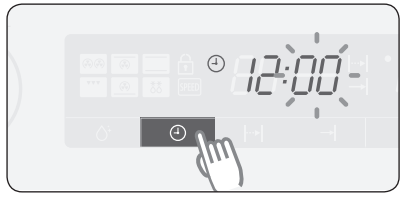
ضبط الساعة



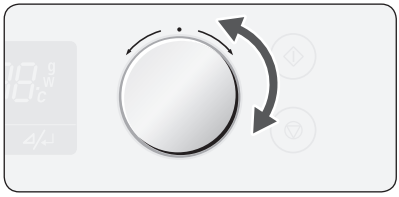
١ اضغط على الزر "**الساعة**" . يبدأ الرقم «١٢» في الوميض.



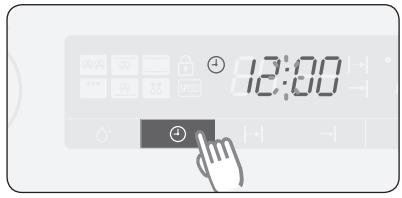
٢ قم بتدوير القرص الدوار "**تحديد الوظائف المتعددة**" لضبط الساعة.



٣ اضغط على الزر "**الساعة**" مرة أخرى. يبدأ الرقم «٠٠» في الوميض.



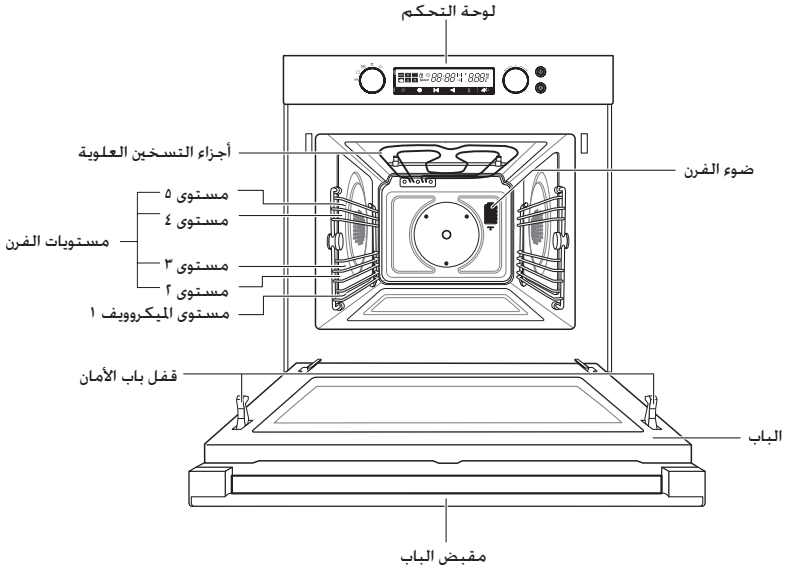
٤ قم بتدوير القرص الدوار "**تحديد الوظائف المتعددة**" لضبط الدقائق.



٥ اضغط على الزر "**الساعة**" مرة أخرى. يتم ضبط الساعة ذاتيًا خلال ٥ ثوان.

ميزات الفرن

AR

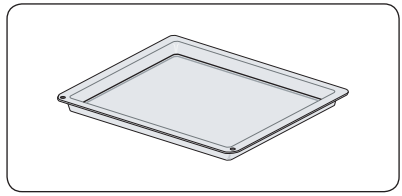


ملاحظة

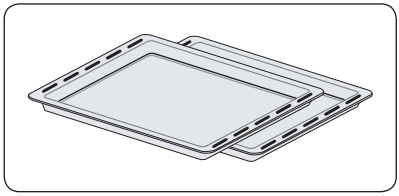
- مستويات الأرفف مرقمة من الأسفل إلى أعلى.
- يستخدم المستويين ٤ و٥ بشكل اساسي لوظيفة الشي.
- يستخدم مستوى الميكروويف بشكل أساسي لوظيفة الميكروويف.
- الرجاء الرجوع إلى أدلة الطهي الموضحة في هذا الكتيب لتحديد مستوى الرف المناسب للأطباق التي تريد طهوها.

AR

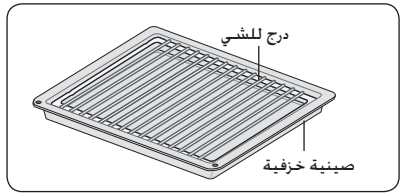
الأدوات الإضافية التالية مرفقة مع فرن الميكروويف:



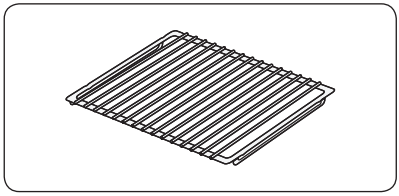
١ صينية خزفية
(مفيدة لوضع الميكروويف)



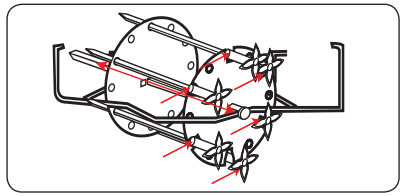
٢ صينيتا الخبز
(لا تستخدمهما في وضع الميكروويف).



٣ درج شي للصينية الخزفية
(مفيد للقائمة السريعة ووضع الشي)



٤ حامل للفرن
(لا تستخدمه في وضع الميكروويف).



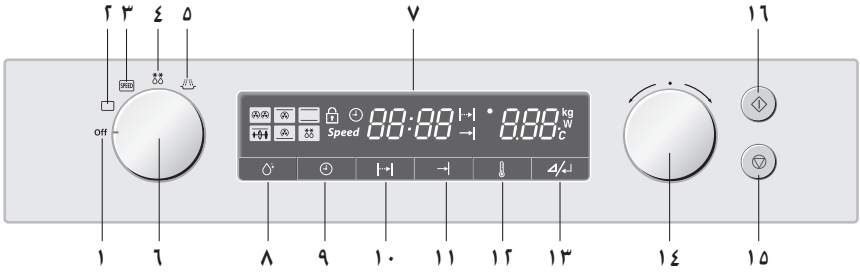
٥ شواية
(الرجاء وضع زيت زتون أو زيت نباتي على الأجزاء
الدوارة لكل مكون لتسهيل دوارنها قبل
استخدام الشواية لأول مرة)

ملاحظة

الرجاء الرجوع إلى أدلة الطهي الموضحة في هذا الكتيب لتحديد الأداة الإضافية المناسبة للأطباق التي تريد طهوها.

لوحة التحكم

AR



١. إيقاف تشغيل
٢. وضع «الفرن»
٣. وضع «القائمة السريعة»
٤. وضع «فك التجميد السريع»
٥. وضع «الميكروويف»
٦. قرص «تحديد الوضع»
٧. شاشة العرض
٨. «التنظيف بالبخار»
٩. «الساعة»
١٠. «وقت الطهي»
١١. «وقت الإنهاء»
١٢. «درجة الحرارة»
١٣. «مستوى الطاقة / إدخال»
١٤. قرص «تحديد الوظائف المتعددة»
١٥. «إيقاف / إلغاء»
١٦. «تشغيل»

استخدام الأقراص الدوارة البارزة

ملاحظة

يعد قرصي "**تحديد الوضع**" (٦) و"**تحديد الوظائف المتعددة**" (١٤) من الأقراص الدوارة البارزة. فقط اضغط على الزر وقم بتدويره إلى الميزة المطلوبة.

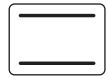
أنواع التسخين

يوضح الجدول التالي أوضاع التسخين والميزات المختلفة المتوفرة في الفرن. استخدم أدلة الطهي الموضحة في الصفحات التالية لتحديد الوضع والميزة المناسبين لجميع وصفات الطهي.

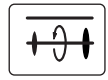
وضع "الفرن"

ميزة "الطهي بالطريقة العادية المزدوجة"
يتم تسخين الطعام بواسطة الهواء الساخن المنبعث من الجانبين الأيسر والأيمن للفرن. تتيح هذه الميزة تسخين الطعام بشكل منتظم كما أنها مثالية لخبزه.

ميزة "الطهي بالطريقة العادية + التسخين العلوي"
يجتمع الهواء الساخن مع الحرارة الناتجة من أجزاء التسخين العلوية مما يجعل هذه الميزة الوسيلة المثالية للتحمير والتحميص. ويوصى باستخدامها لطهي اللحوم.



ميزة "التسخين التقليدي"
تنتج الحرارة من أجزاء التسخين العلوية والسفلية. تعد هذه الميزة مناسبة للخبز والشي.



ميزة "الشي والشواية"
يتم تسخين الطعام بواسطة أجزاء التسخين العلوية. يعمل موتور الشواية أثناء الشي لإتاحة استخدامها. يمكن استخدام هذه الوظيفة أيضًا دون استخدام الشواية.

ميزة "الطهي بالطريقة العادية + التسخين السفلي"
يجتمع الهواء الساخن مع الحرارة الناتجة من أجزاء التسخين السفلية لتحميض الطعام وتخميره.

وضع "القائمة السريعة"

يمكنك الاختيار من بين اثنتى عشر ميزة مبرمجة مسبقًا بالقائمة السريعة لطهي أطعمتك المفضلة وتخميصها وخبزها بسهولة ويسر. يتم ضبط وقت الطهي ومستوى الطاقة تلقائياً. حدد البرنامج واضبط الوزن حتى يبدأ الطهي.

وضع "فك التجميد السريع"

يمكن الاختيار من بين خمس ميزات مبرمجة مسبقًا لوضع «فك التجميد السريع». يتم ضبط وقت فك التجميد ومستوى الطاقة تلقائياً. حدد البرنامج واضبط الوزن حتى يبدأ فك التجميد.

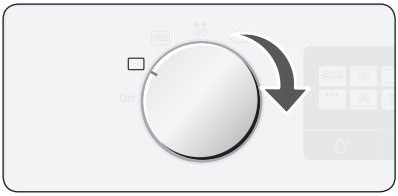
وضع "الميكروويف"

تستخدم طاقة الميكروويف لطهي الأطعمة وفك تجميدها. فهي تتيح الحصول على طهي سريع وفعال دون تغيير لون الطعام أو شكله. يتم ضبط مستوى الطاقة ووقت الطهي يدويًا لملائمتهما مع أطباق الطعام المختلفة.

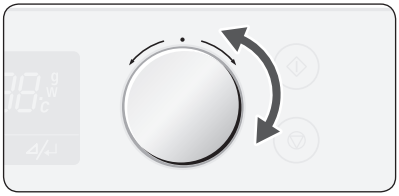
استخدام وضع "الفرن"

يتوفر بهذا الوضع خمس ميزات. راجع أدلة الطهي الموضحة في الصفحات ١٤ - ٢١ لتحديد الميزة المناسبة.

إعداد وضع "الفرن"



١ قم بتدوير القرص الدوار "**تحديد الوضع**" إلى وضع «الفرن».



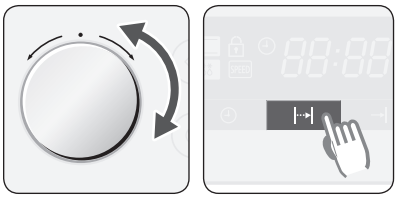
٢ قم بتدوير القرص الدوار "**تحديد الوظائف المتعددة**" إلى وضع الفرن المطلوب. سيتم عرض وضع الفرن ودرجة الحرارة الموصى بها.

	"الطهي بالطريقة العادية المزدوجة"	
	"الطهي بالطريقة العادية + التسخين العلوي"	
	"التسخين التقليدي" Heat	
	"الشي والشواية"	
	"الطهي بالطريقة العادية + التسخين السفلي"	

ملاحظة

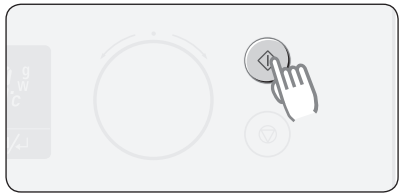
يعمل جزء التسخين الخاص بالطهي بالطريقة العادية وجزء التسخين الخاص بالشي ويتوقفان عن العمل على نحو ثابت لتنظيم درجة الحرارة.

٣ لتغيير درجة الحرارة، اضغط على "**درجة الحرارة**" وقم بتدوير **قرص** "**تحديد الوظائف المتعددة**" لضبط درجة الحرارة المطلوبة.



٤ لضبط وقت الطهي، اضغط على "**وقت الطهي**" وقم بتدوير **قرص** "**تحديد الوظائف المتعددة**" لضبط وقت الطهي المطلوب.

استخدام وضع "الفرن" (تابع)



٥ اضغط على "**تشغيل**".

◄ يضيء **مؤشر** «درجة الحرارة» على الشاشة ويومض عند الوصول إلى درجة الحرارة.

ملاحظة

١) أثناءالطهي، **يمكن استخدام "وقت الطهي"**و"**درجة الحرارة**" لتغيير الميزة.
٢) في وضع «الفرن»، يعمل جزء التسخين الخاص بالطهي بالطريقة العادية وأجزاء التسخين العلوية والسفلية ويتوقفوا عن العمل خلال الطهي لتنظيم درجة الحرارة.
٣) أثناء الطهي، يمكن عرض درجة الحرارة الداخلية بالضغط على "**درجة الحرارة**" و "**مستوى الطاقة / إدخال**" في وقت واحد.

هام

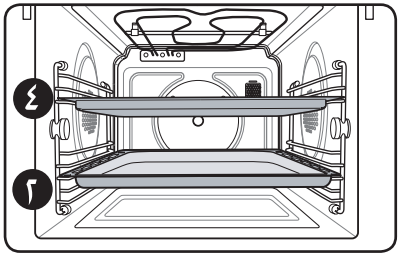
عند استخدام وضع الفرن، تأكد من إمكانية وضع أطباق الخبز الزجاجية في درجات الحرارة المستخدمة للطهي التي تتراوح بين ٤٠ - ٢٥٠ درجة مئوية °.

AR

ميزة "الطهي بالطريقة العادية المزدوجة" ( )

يتم تسخين الطعام بواسطة الهواء الساخن المنبعث من الجانبين الأيسر والأيمن للفرن. تتيح هذه الميزة تسخين الطعام بشكل منتظم كما أنها مثالية لخبزه.

عند قيامك بالطهي باستخدام صينيتي الخبز في وقت واحد، ضع الصينيتين على المستوى ٢ , و المستوى ٤.



*الرجاء التأكد من إمكانية وضع أطباق الخبز الزجاجية في درجات الحرارة المستخدمة للطهي التي تتراوح بين ٤٠° - ٢٥٠ درجة مئوية.

دليل الطهي

استخدم درجات الحرارة والأوقات الموضحة في هذا الجدول كإرشادات عند قيامك بالخبز.
نوصي بتسخين الفرن مسبقًا باستخدام وضع الطهي بالطريقة العادية المزدوجة.

نوع الطعام	مستوى الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الأداة الإضافية	الوقت (ساعة)
قوالب الكيك المربعة المحشوة بالبندق	٢	١٦٠ - ١٧٠	حامل الفرن	١:٠٠ - ١:١٠
كيك الليمون على شكل حلقات أو أو في القوالب الدائرية	٢	١٥٠ - ١٦٠	حامل الفرن	٠:٥٠ - ١:٠٠
الكيك الإسفنجي	٣	١٥٠ - ١٦٠	حامل الفرن	٠:٣٥ - ٠:٤٥
كيك الفاكهة المحشو بالكريمة	٣	١٥٠ - ١٧٠	حامل الفرن	٠:٢٥ - ٠:٣٥
كيك الفاكهة الإسفنجي المستوي (عجينة مخمرة)	٣	١٥٠ - ١٧٠	صينية الخبز	٠:٣٠ - ٠:٤٠
الكرواسون	٣	١٧٠ - ١٨٠	صينية الخبز	٠:١٠ - ٠:١٥
أرغفة الخبز	٢	١٨٠ - ١٩٠	صينية الخبز	٠:١٠ - ٠:١٥
الكيك	٣ / ٤	١٦٠ - ١٨٠	صينيتا الخبز	٠:١٠ - ٠:٢٠

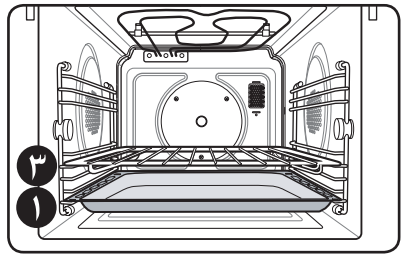
ملاحظة

يوصى بالتسخين مسبقًا.

AR

ميزة" الطهي بالطريقة العادية + التسخين العلوي" ( )

يجتمع الهواء الساخن مع الحرارة الناتجة من أجزاء التسخين العلوية مما يجعل هذه الميزة الوسيلة المثالية للتحمير والتحميص. يوصى بهذه الميزة لطهي اللحوم.



عند طهي اللحوم، ضع الحامل على المستوى ٣ وصينية الخبز على المستوى ١ لتلقي القطرات السائلة.

*الرجاء التأكد من إمكانية وضع أطباق الخبز الزجاجية في درجات الحرارة المستخدمة للطهي التي تتراوح بين ٤٠ - ٢٥٠ درجة مئوية.

دليل الطهي

استخدم درجات الحرارة والأوقات الموضحة في هذا الجدول كإرشادات عند قيامك باللشي.
نوصي بتسخين الفرن مسبقًا باستخدام وضع «الطهي بالطريقة العادية + التسخين العلوي».
ضع اللحم على حامل الفرن. واتبع الإرشادات الموضحة في الجدول الخاصة بمستوى الرف واستخدم صينية الخبز كوعاء للزيت في المستوى ١.

نوع الطعام	مستوى الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الأداة الإضافية	الوقت (ساعة)
اللحم البقري / ١ كجم متوسط	١ / ٣	١٧٠ - ١٩٠	حامل الفرن / صينية الخبز	١:٠٠ - ١:٣٠
قطع لحم كتف الخنزير / لفة ١ كجم	١ / ٣	١٨٠ - ٢٠٠	حامل الفرن / صينية الخبز	١:٣٠ - ٢:٠٠
لحم الضأن المشوي / فخذ لحم الضأن ٠,٨ كجم	١ / ٢	١٩٠ - ٢١٠	حامل الفرن / صينية الخبز	٠:٥٠ - ١:٢٠
دجاجة كاملة دجاجة ١ كجم	١ / ٣	١٧٠ - ١٩٠	حامل الفرن / صينية الخبز	٠:٥٠ - ١:١٠
أسماك السلمون الكاملة قطعتان / ٠,٥ كجم	١ / ٤	١٧٠ - ١٨٠	حامل الفرن / صينية الخبز	٠:٣٠ - ٠:٤٠
صدر البط ٠,٣ كجم	١ / ٤	١٨٠ - ٢٠٠	حامل الفرن / صينية الخبز	٠:٢٥ - ٠:٣٥

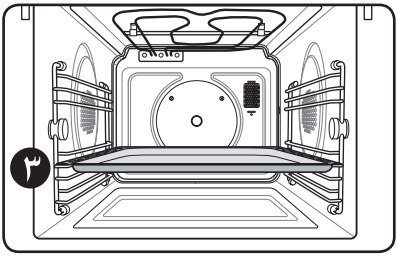
ملاحظة

يوصى بالتسخين مسبقًا.

AR

ميزة "التسخين التقليدي" ( )

تنتج الحرارة من أجزاء التسخين العلوية والسفلية. تعد هذه الميزة مناسبة للخبز والشي.



غالبًا ما يتم وضع صينية الخبز أو حامل الفرن على المستوى ٣.

•الرجاء التأكد من إمكانية وضع أطباق الخبز الزجاجية في درجات الحرارة المستخدمة للطهي التي تتراوح بين ٤٠ - ٢٥٠ درجة مئوية.

دليل الطهي

استخدم درجات الحرارة والأوقات الموضحة في هذا الجدول كإرشادات عند قيامك بالخبز. نوصي بتسخين الفرن مسبقًا باستخدام وضع التسخين التقليدي.

نوع الطعام	مستوى الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الأداة الإضافية	الوقت (ساعة)
اللازانيا	٣	٢٠٠ - ٢٢٠	حامل الفرن	٠٠:٢٥ - ٠٠:٣٥
الخضروات المحمصة	٣	١٨٠ - ٢٠٠	حامل الفرن	٠٠:٢٠ - ٠٠:٣٠
البطاطس المحمصة	٣	١٨٠ - ٢٠٠	حامل الفرن	٠٠:٢٥ - ٠٠:٣٥
البيتزا المجمدة الخبز الفرنساوي	٣	١٦٠ - ١٨٠	صينية الخبز	٠٠:١٠ - ٠٠:١٥
شرائح البطاطس المعدة للطهي بالفرن	٣	٢٠٠ - ٢٢٠	صينية الخبز	٠٠:١٥ - ٠٠:٢٠
ماربل كيك	٣	١٨٠ - ٢٠٠	حامل الفرن	٠٠:٥٠ - ١:١٠
قطع المافن	٣	١٨٠ - ٢٠٠	حامل الفرن	٠٠:١٠ - ٠٠:١٥
الكيك	٤	١٨٠ - ٢٠٠	صينية الخبز	٠٠:٠٨ - ٠٠:١٥

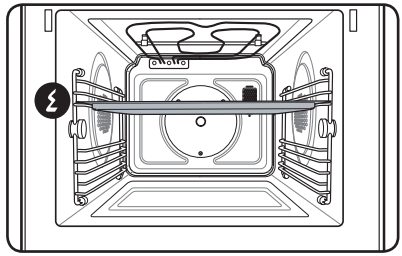
ملاحظة

يوصى بالتسخين مسبقًا.

AR

ميزة "الشي والشواية" ( )

يتم تسخين الطعام بواسطة أجزاء التسخين العلوية.



للشي. غالبًا ما يتم وضع الصينية الخزفية ودرج الشي على المستوى ٤.

*الرجاء التأكد من إمكانية وضع أطباق الخبز الزجاجية في درجات الحرارة المستخدمة للطهي التي تتراوح بين ٤٠ - ٢٥٠ درجة مئوية.

دليل الطهي

استخدم درجات الحرارة والأوقات الموضحة في هذا الجدول كإرشادات عند قيامك بالشي. اضبط درجة حرارة الشي على ٢٢٠ درجة مئوية. وقم بتسخين الفرن مسبقًا لمدة ٣ دقائق.

نوع الطعام	مستوى الرف	الوقت (دقيقة) الجانب الأول	الوقت (دقيقة) الجانب الثاني	الأداة الإضافية
أسياخ الكباب	٤	٨ - ١٠	٦ - ٨	درج الشي بالصينية الخزفية
شرائح لحم الخنزير	٤	٧ - ٩	٥ - ٧	درج الشي بالصينية الخزفية
السجق	٤	٤ - ٦	٣ - ٥	صينية الخبز
قطع الدجاج	٤	١٠ - ١٥	٨ - ١٠	درج الشي بالصينية الخزفية
شرائح السالمون	٤	٨ - ١٢	٦ - ١٠	درج الشي بالصينية الخزفية
الخضراوات المقطعة إلى شرائح	٥	٥ - ٧	٣ - ٥	صينية الخبز
توست	٥	٢ - ٣	١ - ٢	حامل الفرن
توست الجبن	٥	٤ - ٥	-	حامل الفرن

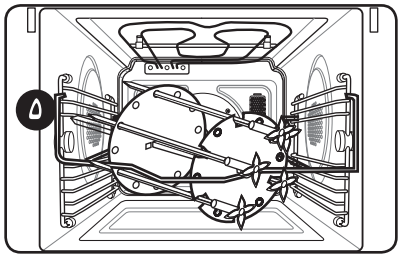
ملاحظة

درجة الحرارة الموصى بها للشي هي ٢٢٠ درجة مئوية.
يوصى بتسخين الفرن مسبقًا لمدة ثلاث دقائق.

AR

ميزة "الشي والشواية" ( )
يتم تسخين الطعام بواسطة أجزاء التسخين العلوية.

للشي باستخدام الشواية، يتم وضع حامل الشواية على المستوى ٥. ويتم وضع الشواية على الحامل. يجب إدخال السيخ الأوسط في الفتحة الموجودة بالجانب الخلفي من الفرن. يمكناستخدام ستة أسياخ صغيرة مع الشواية، كما هو موضح في الرسم التوضيحي. لطهي قطع اللحم الكبيرة، قم بإزالة الأسياخ الصغيرة الستة والأقراص واستخدم السيخ الأوسط الكبير فقط.



تعمل الأسياخ الصغيرة الستة تلقائيًاأثناء الشي. تأكدمن عمل الشواية بطريقة صحيحةعن طريق التحقق بالنظر من أنها تدور بشكل صحيح في الدقيقة الأولى من التشغيل.

تحتوي الشواية على مقبض يمكن لفه على السيخ الأوسط لسهولة التعامل مع الشواية. قم بإزالة المقبض قبل قفل باب الفرن.

ملاحظة

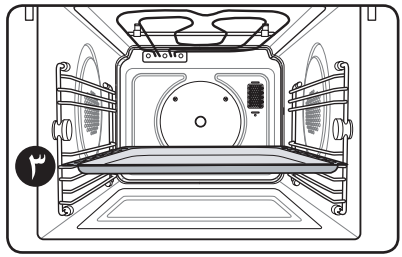
درجة الحرارة الموصى بها للشي هي ٢٢٠ °درجة مئوية.

يوصى بتسخين الفرن مسبقًا لمدة ثلاث دقائق.

AR

ميزة "الطهي بالطريقة العادية + التسخين السفلي" ( )

يجتمع الهواء الساخن والحرارة المنبعثة من أجزاء التسخين السفلية لتسخين الطعام. تعد هذه الميزة مفيدة عن قيامك بالتحميص والتحمير.



غالبًا ما يتم وضع صينية الخبز وحامل الفرن على المستوى ٣.

*الرجاء التأكد من إمكانية وضع أطباق الخبز الزجاجية في درجات الحرارة المستخدمة للطهي التي تتراوح بين ٤٠ - ٢٥٠ درجة مئوية.

دليل الطهي

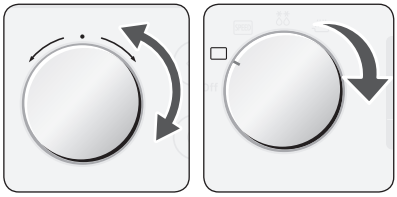
استخدم درجات الحرارة والأوقات الموضحة في هذا الجدول كإرشادات عند قيامك بالخبز. نوصي بتسخين الفرن مسبقًا باستخدام وضع «الطهي بالطريقة العادية + التسخين السفلي».

نوع الطعام	مستوى الرف	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الأداة الإضافية	الوقت (ساعة)
البيتزا الطازجة	٣	١٨٠ - ٢٠٠	صينية الخبز	٠:١٥ - ٠:٢٥
فطائر الكيش المثلجة والمخبوزة مسبقًا / الفطائر	٢	١٨٠ - ٢٠٠	حامل الفرن	٠:١٠ - ٠:١٥
البيتزا المحمرة المجمدة	٢	١٨٠ - ٢٠٠	صينية الخبز	٠:١٥ - ٠:٢٠
البيتزا المجمدة	٣	٢٠٠ - ٢٢٠	حامل الفرن	٠:١٠ - ٠:١٥
البيتزا المثلجة	٣	١٨٠ - ٢٢٠	صينية الخبز	٠:٠٨ - ٠:١٥
الفطائر المحلاة المجمدة والمحشوة بالفاكهة	٢	١٨٠ - ٢٠٠	صينية الخبز	٠:١٠ - ٠:١٥

ملاحظة

يوصى بالتسخين مسبقًا.

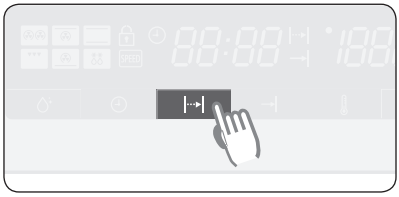
ضبط وقت الطهي



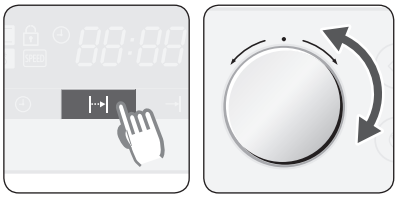
١ حدد وظيفة الفرن ودرجة الحرارة المطلوبين. (راجع أيضًا الجزء «تغيير وظيفة الفرن ودرجة الحرارة)

ملاحظة

إذا لم يتم تحديد أي زر من أزرار لوحة التحكم لمدة خمس ثوان، يومض الزر «تشغيل».



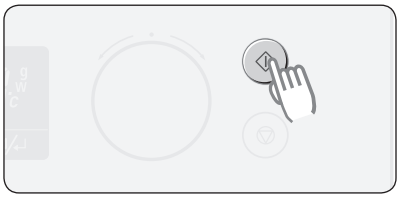
٢ اضغط على "**وقت الطهي**".



٣ قم بتدويرقرص»تحديد الوظائف المتعددة» لضبط وقت الطهي المطلوب.

١) بعد خمس ثوان، ينتهي وقت الطهي تلقائيًا ويومض الزر "**تشغيل**".

٢) اضغط على "**وقت الطهي**" لإنهاء وقت الطهي.



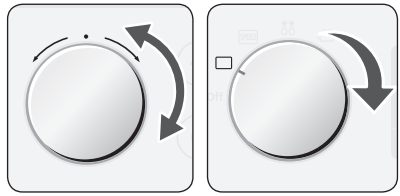
٤ اضغط على «تشغيل» وسيعمل الفرن في الحال.

٥ **عند إنقضاء الوقت المحدد، تتوقف أصوات التنبيه والفرن عن العمل ذاتيًا.**

ملاحظة

وظيفة «زيادة / إنقاص». أثناء الطهي، يمكنك ضبط وقت الطهي المحدد مسبقًا باستخدام الزر "**تحديدالوظائف المتعددة**" للحصول على طهي أفضل.

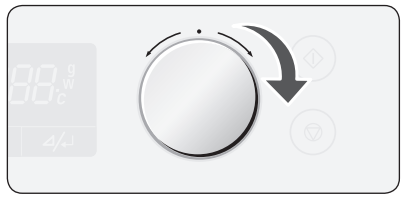
ضبط وقت الإنهاء



١ حدد وظيفة الفرن ودرجة الحرارة المطلوبين.

٢ اضغط على "**وقت الإنهاء**".
يومض الوقت الحالي
على الشاشة.

مثال الوقت الحالي هو ١٣:٠٠
تومض أرقام الوقت الحالي «١٣:٠٠».

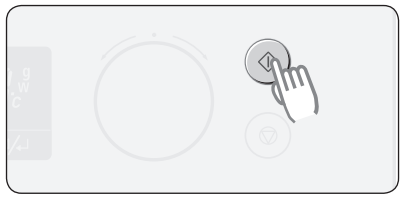


٣ قم بتدوير قرص«تحديد الوظائف المتعددة» لضبط الساعة والدقيقة المطلوبين. (١٤:٠٠).

مثال الوقت المطلوب هو ١٤:٠٠.

٤ اضغط على "**وقت الإنهاء**" مرة أخرى.

مثال الوقت الحالي هو ١٣:٠٠.
وقت الإنهاء المطلوب هو ١٤:٠٠.
يتم عرض وقت الطهي «١:٠٠». .



٥ اضغط على "**تشغيل**" لتشغيل الفرن.
يعمل الفرن في الحال.

ملاحظة

١) يتناقص وقت الطهي المعروض على شاشة الوقت. عند إنقضاء الوقت المحدد، تتوقف أصوات التنبيه والفرن عن العمل ذاتيًا.

٢) أثناء الطهي، يمكنك ضبط وقت الطهي المحدد مسبقًا باستخدام القرص "**تحديد الوظائف المتعددة**" للحصول على طهي أفضل.

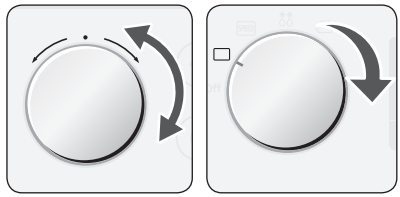
٣) أثناء الطهي، يمكن عرض درجة الحرارة الداخلية بالضغط على "**درجة الحرارة**" و "**مستوى الطاقة / إدخال**" في وقت واحد.

وظيفة "حجز وقت الطهي"

AR

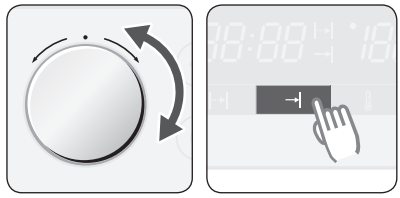
مثال: الوقت الحالي : ١٢:٠٠

وقت الطهي : ٢:٠٠ وأنتترغب في إنهاء الطهي في الساعة ١٨:٠٠



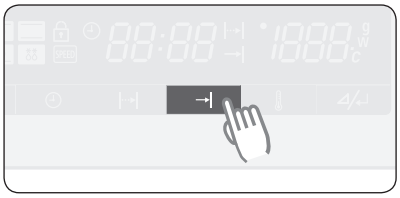
١ حدد «وضع الفرن» والوظيفة المطلوبة.

٢ حدد «وقت الطهي» وأدخل وقت الطهي المطلوب. (٢:٠٠)



٣ اضغط على "**وقت الإنهاء**".

- ◀ يتم إضافة وقت الطهي إلى الوقت الحالي وتعرض الساعة «١٤:٠٠» على الشاشة.
- ◀ أدخل وقت الإنهاء المطلوب. (١٨:٠٠)



٤ اضغط على "**وقت الإنهاء**".

- ◀ يعمل الفرن تلقائيًا في وقت الحجز «١٦:٠٠».
- ◀ يعرض «وقت الطهي» عند بدء الطهي.

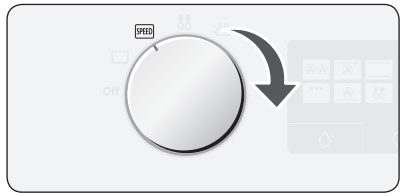
ملاحظة

- يعرض «وقت الإنهاء» عند إكتمال الحجز.
- يمكن تغيير «وقت الطهي» و«وقت الإنهاء» قبل تحديد وقت الحجز.

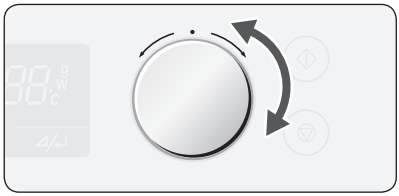
استخدام وضع "القائمة السريعة"

يتيح لك وضع القائمة السريعة الاختيار من بين اثنتى عشر ميزة مبرمجة مسبقًا لطهي أطعمتك المفضلة وتحميصها وخبزها بسهولة ويسر. يتم ضبط وقت الطهي ومستوى الطاقة تلقائياً. فقط قم بتحديد واحدة من الميزات الاثنتى عشر واضبط الوزن لبدء الطهي.

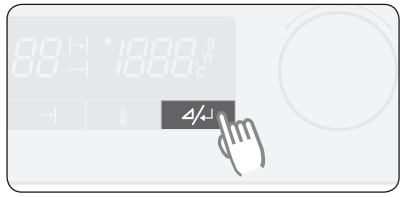
إعداد وضع "القائمة السريعة"



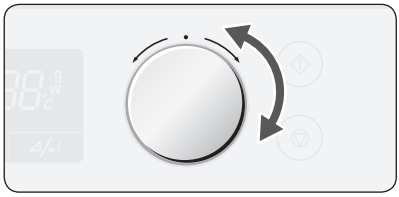
١ قم بتدوير قرص "**تحديد الوضع**" على وضع «القائمة السريعة» المطلوب.



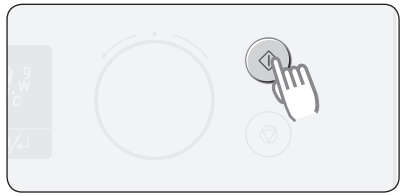
٢ قم بتدويرقرص»تحديد الوظائف المتعددة» لتحديد ميزة «القائمة السريعة» المطلوبة. راجع الجدول الموضح في الصفحات ٢٦-٢٧ للحصول على وصف بالميزات الاثنتى عشر المتوفرة في القائمة السريعة.



٣ اضغط على "**مستوى الطاقة / إدخال**" لتغيير الوزن أو:



٤ قم بتدوير قرص»تحديد الوظائف المتعددة» لتحديد الوزن المطلوب.



٥ اضغط على "**تشغيل**".

ملاحظة

- توجد بعض القوائم السريعة التي تعمل بشكل متصل. ويوجد منها ما يتطلب تقليب الطعام. سيصدر الفرن صوت تنبيه لإخطارك بذلك.
- يتم عرض درجة حرارة الفرن التي تم ضبطها عند تشغيل القائمة السريعة.
- لا يمكن تغيير درجات الحرارة والأوقات أثناء الطهي.

AR

دليل ميزات "القائمة السريعة التلقائية"

يوضح الجدول التالي اثنى عشر برنامج تلقائي للشي والخبز والطهي السريع.
ويحتوي الجدول على الكميات ومدد الانتظار والتوصيات المناسبة الخاصة بكل برنامج. تتضمن هذه البرامج التلقائية أوضاع الطهي الخاصة والتي تم تطويرها لتوفير مزيد من الراحة لك.

الرقم	نوع الطعام	الوزن (كجم)	الأداة الإضافية	مستوى الرف	توصيات
١	البيتزا المجمدة	٠,١ - ٠,٢ ٠,٢ - ٠,٣ ٠,٣ - ٠,٤ ٠,٤ - ٠,٥	درج الشي بالصينية الخزفية	٤	ضع البيتزا المجمدة في وسط درج الشي بالصينية الخزفية.
٢	شرائح البطاطس المجمدة المخصصة للطهي في الفرن	٠,٢ - ٠,٤ ٠,٤ - ٠,٦ ٠,٦ - ٠,٨	صينية الخبز	٣	وزع شرائح البطاطس المجمدة المخصصة للطهي في الفرن على صينية الخبز المعدنية.
٣	البطاطس الكروكيت المجمدة	٠,٤ - ٠,٥ ٠,٥ - ٠,٦ ٠,٦ - ٠,٧ ٠,٧ - ٠,٨	درج الشي بالصينية الخزفية	٤	ضع البطاطس الكروكيت المجمدة بالتساوي على درج الشي بالصينية الخزفية.
٤	اللازانيا المجمدة	٠,٣ - ٠,٤ ٠,٥ - ٠,٦ ٠,٧ - ٠,٨ ٠,٩ - ١,٠	الصينية الخزفية	٣	ضع اللازانيا المجمدة في طبق مناسب مصنوع من البيركس أو طبق خزفي. بعد انتهاء التسخين، اتركه لمدة ٣-٤ دقيقة.
٥	السمك المجمد	٠,٣ - ٠,٤ ٠,٥ - ٠,٦ ٠,٧ - ٠,٨	الصينية الخزفية	٣	ضع السمك المجمد في طبق مناسب مصنوع من البيركس أو طبق خزفي. بعد الطهي اتركه لمدة ٣-٤ دقائق.
٦	قطع الدجاج	٠,٢ - ٠,٤ ٠,٤ - ٠,٦ ٠,٦ - ٠,٨ ٠,٨ - ١,٠	درج الشي بالصينية الخزفية	٤	امسح قطع الدجاج المثلجة بقليل من الزيت والتوابل. ضع درج الشي بالصينية الخزفية مع وضع الناحية التي بها الجلد لأسفل. قم بالقلب. بمجرد إصدار الفرن أصوات تنبيه. بعد الطهي، اتركها لمدة دقيقتين.
٧	دجاجة كاملة	٠,٨ - ٠,٩ ١,٠ - ١,١ ١,٢ - ١,٣ ١,٤ - ١,٥	درج الشي بالصينية الخزفية	٣	امسح قطع الدجاج المثلجة بقليل من الزيت والتوابل مع وضع ناحية الصدر لأسفل على درج الشي بالصينية الخزفية. قم بقلبها. بمجرد إصدار الفرن أصوات تنبيه. بعد الطهي، اتركها لمدة ٥ دقائق.
٨	شرائح اللحم البقري	٠,٣ - ٠,٦ ٠,٦ - ٠,٨	درج الشي بالصينية الخزفية	٤	ضع شرائح اللحم البقري جنبًا إلى جنب في وسط درج الشي بالصينية الخزفية.

استخدام وضع "القائمة السريعة" (تابع)

الرقم	نوع الطعام	الوزن (كجم)	الأداة الإضافية	مستوى الرف	توصيات
٩	اللحم البقري المشوي	٠,٧ - ٠,٨ ٠,٩ - ١,٠ ١,١ - ١,٢ ١,٣ -١,٥	درج الشي بالصينية الخزفية	٣	قم بنقع اللحم البقري ووضعه على درج الشي بالصينية الخزفية مع وضع الجزء السمين للأسفل. قم بقلبه. بمجرد إصدار الفرن أصوات تنبيه. بعد النضج. لف اللحم في ورق الألومنيوم واتركه لمدة ٥-١٠ دقيقة..
١٠	البطاطس المحمصة	٠,٢ - ٠,٤ ٠,٤ - ٠,٦ ٠,٦ - ٠,٨ ٠,٨ - ١,٠	درج الشي بالصينية الخزفية	٤	اغسل البطاطس ونظفها بالماء واثقب سطحها بالشوكة. ضع البطاطس (لكل ٢٠٠ - ٢٥٠ جرام) جنبًا إلى جنب على درج الشي بالصينية الخزفية. بعد الطهي. اتركها لمدة ٣ - ٥ دقائق.
١١	الكيك	٠,٥ - ٠,٦ ٠,٧ - ٠,٨ ٠,٩ - ١,٠	الصينية الخزفية	٣	ضع العجينة في طبق خبز دائري مناسب الحجم مصنوع من البيركس. يعد هذا البرنامج مناسبًا للكيك المصنوع من الزبد مثل كيك ماربل وكيك الليمون والكيك المحشو بالبندق.
١٢	قطع المافن	٠,٥ - ٠,٦ ٠,٧ - ٠,٨	حامل الفرن	٣	ضع عجينة المافن في الطبق المعدني الخاص بالمافن. وهو يناسب ١٢ قطعة مافن. ضع الطبق على حامل الفرن. يوصى بوزن يتراوح بين ٠,٥ -٠,٦ كجم للمافن لكل ٤٥ جرام. ووزن يتراوح بين ٠,٧ - ٠,٨ كجم لقطع المافن متوسطة الحجم لكل ٦٥ جرام.

هام

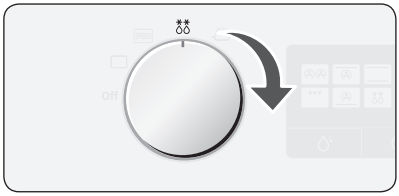
تعمل أغلب ميزات وضع «القائمة السريعة» باستخدام طاقة الميكروويف لتسخين الطعام . ولذلك يجب الإلتزام بشدة بالإرشادات الخاصة بأدوات الطهي واحتياطات الأمان عند استخدام هذا الوضع.

AR

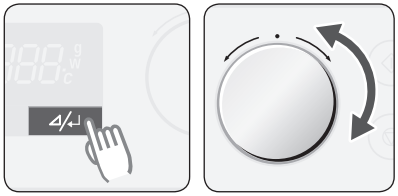
إعداد وضع "فك التجميد السريع"

يمكن الاختيار من بين خمس ميزات مبرمجة مسبقًا بالميكروويف لفك التجميد. يتم ضبط وقت فك التجميد ومستوى الطاقة تلقائياً. حدد الميزة واضبط الوزن لبدء فك التجميد.

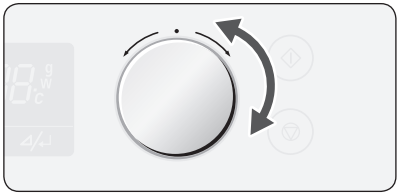
افتح الباب. ضع الطعام المجمد في وسط الصينية الخزفية. اضبط الوضع على المستوى ١. أغلق الباب.



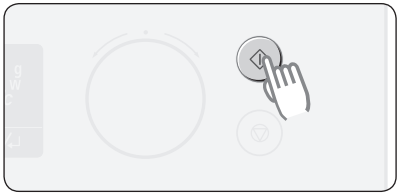
١ قم بتدوير قرص "**تحديد الوضع**" على رمز"فك التجميد السريع" (❄❄).



٢ قم بتدوير قرص "**تحديد الوظائف المتعددة**" لاختيار عنصر فك التجميد المطلوب. اضغط على "**مستوى الطاقة / إدخال**" لضبط عنصر فك التجميد المطلوب. (راجع الجدول الموضح في الصفحة ٢٩ للحصول على وصف بالميزات الخمس المتوفرة في وضع «فك التجميد السريع»).



٣ حدد وزن الطعام عن طريق تدوير قرص "**تحديدالوظائف المتعددة**".



٤ اضغط على "**تشغيل**" لبدء الطهي.

عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء الرمز «إنهاء» أربع مرات. يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه كل دقيقة لمدة ٣ دقائق.

النتيجة
- تبدأ عملية فك التجميد.
- يصدر الفرن صوت تنبيه في منتصف عملية فك التجميد ليذكرك بقلب الطعام.

هام

- استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف.
- يمكنك أيضاً فك تجميد الطعام يدوياً. للقيام بذلك، حدد وظيفة «الطهي/التسخين»مع تحديد مستوى الطاقة إلى ١٨٠ وات. راجع الجزء «الطهي/التسخين» في الصفحة ٣٧ للحصول على مزيد من المعلومات.

AR

دليل ميزات "فك التجميد السريع التلقائي"

يبين الجدول التالي برامج «فك التجميد التلقائي» المختلفة والكميات المراد فك تجميدها وأوقات الانتظار والتوصيات اللازمة. تعمل هذه البرامج باستخدام طاقة الميكروويف فقط. قم بإزالة كافة أنواع مواد التغليف قبل بدء فك التجميد. ضع اللحوم والدواجن والأسماك في طبق خزفي.

الرقم	نوع الطعام	الوزن (كجم)	الأداة الإضافية	مستوى الرف	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
١	اللحوم	٠,٢ - ٢,٠	الصينية الخزفية	١	٢٠ - ٩٠	قم بحماية الحواف الرفيعة بورق الألمونيوم. قم بقلب اللحوم عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يعد هذا البرنامج مناسب عند طهي اللحم البقري ولحم الضأن والخنزير وشرائح الستيك وقطع اللحم واللحم المفري.
٢	الدواجن	٠,٢ - ٢,٠	الصينية الخزفية	١	٢٠ - ٩٠	قم بحماية أطراف الأرجل والأجنحة باستخدام ورق الألمونيوم. قم بقلب الدواجن، عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يعد هذا البرنامج مناسبًا لطهي دجاجة كاملة بالإضافة إليقطع الدجاج.
٣	الأسماك	٠,٢ - ٢,٠	الصينية الخزفية	١	٢٠ - ٦٠	قم بحماية ذيل السمكة باستخدام ورق الألمونيوم. قم بتقليب الأسماك عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يعد هذا البرنامج مناسبًا لطهي الأسماك الكاملة وشرائح السمك الفيليه.
٤	الخبز/ الكيك	٠,١ - ١,٠	الصينية الخزفية	١	١٠ - ٣٠	ضع الخبز على قطعة من ورق المطبخ وقم بقلبه عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. ضع الكيك على الصينية الخزفية وقم بقلبه، إن أمكن، عند إصدار الفرن صوت تنبيه. (يظل الفرن يعمل ويتوقف عند فتح بابه.) يعد هذا البرنامج مناسبًا لكافة أنواع الخبز سواء كان كاملاً أو شرائح وأرغفة الخبز بأنواعه والخبز الفرنساوي. ضع أرغفة الخبز في شكل دائرة. يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الكيك المخبوز والبسكويت وكعك الجبن الفطيرة المحلاة. وهو لا يناسب الحلوى وكيك الفواكه والكريمة وكذلك الكيك المغطى بالشكولاته.
٥	الفاكهة	٠,١ - ١,٠	الصينية الخزفية	١	٥ - ١٥	قم بتوزيع الفاكهة المجمدة على الصينية الخزفية. يعد هذا البرنامج مناسبًا للفاكهة مثل التوت الشوكي والتوت المشكل والفاكهة الإستوائية.

هام

يعمل وضع «فك التجميد السريع» باستخدام طاقة الميكروويف لتسخين الطعام.

ولذلك يجب الإلتزام بشدة بالإرشادات الخاصة بأدوات الطهي واحتياطات الأمان عند استخدام هذا الوضع.

كيفية عمل فرن الميكروويف

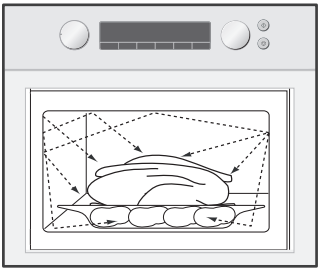
AR

أشعة الميكروويف عبارة عن موجات كهربائية مغناطيسية عالية التردد، تعمل الطاقة المنبعثة عنها على طهي الطعام أو إعادة تسخينه دون التأثير على شكله أو لونه.

يمكنك استخدام فرن الميكروويف فيما يلي:

- **فك التجميد**
- **الطهي**

عامل الطهي



١. يتم توزيع أشعة الميكروويف التي تتولد بواسطة الماجنترون بشكل متساو باستخدام نظام توزيع الأشعة. وبذلك يتم طهي الطعام بدرجة متساوية.

٢. يمتص الطعام موجات الميكروويف حتى عمق ١ بوصة (٢,٥ سم). ثم تستمر عملية الطهي باستمرار انتقال الحرارة خلال الطعام.

٣. تباين أوقات طهي الطعام تبعاً لنوع الإناء المستخدم وخصائص الطعام:

- الكمية والكثافة
- كمية الماء التي يحتوي عليها
- درجة الحرارة الأولية (مجمد أم لا)

هام

ولأن الأجزاء الداخلية من الطعام يتم طهيها بواسطة التوزيع الحراري، يستمر طهي الطعام حتى في حالة إخراج الطعام من الفرن.

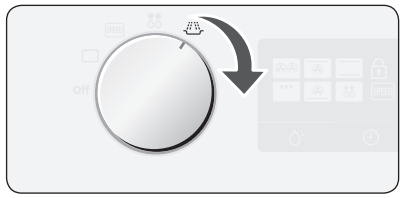
لذلك يجب مراعاة أوقات الانتظار المحددة في وصفات الطهي وفي هذا الكتيب لضمان

- طهي الطعام بشكل متساو حتى وسطه
- تعرض الطعام بالكامل لنفس درجة الحرارة

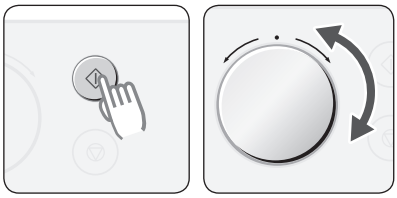
استخدام وضع "الميكروويف"

أشعة الميكروويف عبارة عن موجات كهربائية مغناطيسية عالية التردد. تتخلل طاقة الميكروويف الطعام ، ويتم ذلك بسبب اجذابها للمكونات المائية والدهنية والسكرية وامتصاصها لها. تتسبب أشعة الميكروويف في تحريك الجزيئات الموجودة في الطعام بشكل سريع. وينشأ عن هذه الحركة السريعة للجزيئات احتكاك ينتج عنه حرارة تؤدي إلى طهي الطعام.

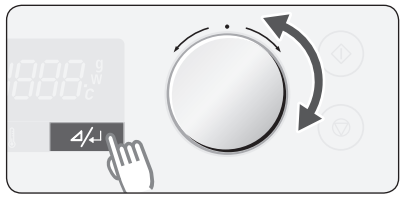
إعداد وضع "الميكروويف"



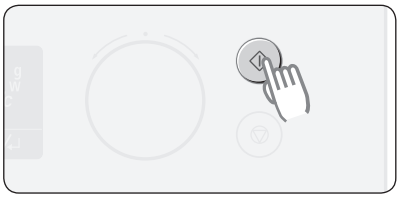
١ قم بتدوير قرص "**تحديد الوضع**" على الوضع «الميكروويف». يظهر الوقت ومستوى الطاقة على الشاشة.



٢ قم بتدوير**قرص "تحديد الوظائف المتعددة"** لضبط وقت الطهي المطلوب. عندما يتم ضبط وقت الطهي، يومض الرمز "**تشغيل**". إذا لم تكن ترغب في تغيير مستوى الطاقة، اضغط على "**تشغيل**" لبدء الطهي.



٣ لتغيير مستوى الطاقة، اضغط على "**مستوى الطاقة / إدخال**" وقم بتدوير قرص "**تحديد الوظائف المتعددة**" على المستوى المطلوب. راجع أدلة الطهي (الصفحات ٣١ إلى ٤٠) للحصول على إرشادات حول أوقات الطهي المناسبة ومستويات الطاقة.



٤ اضغط على "**تشغيل**" لبدء الطهي.

AR

دليل مستويات طاقة الميكروويف

مستوى الطاقة	النسبة (٪)	الطاقة الناتجة (وات)	ملاحظة:
عالية	١٠٠	٩٠٠	لتسخين السوائل.
عالية منخفضة	٨٣	٧٥٠	لتسخين الطهام وطهيه.
متوسطة عالية	٦٧	٦٠٠	لتسخين الطهام وطهيه.
متوسطة	٥٠	٤٥٠	لطهي اللحوم وتسخين الطعام الخفيف.
متوسطة منخفضة	٣٣	٣٠٠	
فك التجميد	٢٠	١٨٠	لفك التجميد ومتابعة الطهي.
منخفضة	١١	١٠٠	لفك تجميد الطعام الخفيف.

AR

دليل أدوات الطهي للميكروويف

يجب أن تسمح أدوات الطهي التي تستخدم مع وضع «الميكروويف» بأن تتخلل أشعة الميكروويف الطعام وتنتشر خلاله. هذا وتنعكس أشعة الميكروويف بواسطة المعادن مثل الاستنلس والألومنيوم والنحاس. لذللك، لا تستخدم أدوات للطهي مصنوعة من المواد المعدنية. استخدم أدوات الطهي االتي تحتوي على علامة مسموح باستخدامها مع الميكروويف فهي آمنة دائمًا لاستخدامها مع الميكروويف. للحصول على معلومات إضافية حول أدوات الطهي المناسبة، راجع الدليل التالي، واستخدم دائمًا الصينية الخزفية على مستوى الرف ١ عند استخدام وضع «الميكروويف».

أدوات الطهي	مسموح باستخدامها في الميكروويف	تعليقات
ورق الألمونيوم	✓ ✗	يمكن استخدامه بكميات صغيرة لحماية أسطح الأطعمة من النضج الزائد. يمكن أن يحدث ماس كهربائي إذا كان ورق الألمونيوم قريب جداً من جدار الفرن أو إذا تم استخدام كميات كبيرة منه.
طبق التحمير	✓	لا يتم تسخينه مسبقاً لأكثر من ٨ دقائق.
الأواني الصينية والخزفية	✓	تكون الأواني الخزفية والأواني الفخارية والأواني الخزفية المطلية والأواني الصينية عادة مناسبة، ما لم تكن مزينة بزخارف معدنية.
الأطباق الكرتون المصنوعة من الفوم التي تستخدم مرة واحدة	✓	يتم تغليف بعض الأطعمة المجمدة في هذه الأطباق.
تغليف الأطعمة السريعة		
• الأكواب المصنوعة من الفوم	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الطعام. قد تتسبب الحرارة الزائدة في صهر الأدوات المصنوعة من الفوم.
• الأكياس الورقية أو الصحف	✗	قد تحترق.
• الورق المعاد تصنيعه أو لأدوات الزجاجية المزينة بزخارف معدنية	✗	قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي.
الأدوات الزجاجية		
• أدوات الفرن التي تستخدم على المائدة	✓	يمكن استخدامها، ما لم تكن مزينة بزخارف معدنية. يمكن استخدامها في تدفئة الأطعمة والسوائل. يتسبب التسخين المفاجئ للزجاج الرقيق أوعرضه للكسر أو الشرخ.
• الأدوات الزجاجية الرقيقة	✓	
• البرطمانات الزجاجية	✓	يجب إزالة الغطاء. مناسب للتدفئة فقط.
المعادن		
• الأطباق	✗	قد تتسبب في حدوث ماس كهربائي أو حريق.
• أربطة أكياس الفريزر	✗	

استخدام وضع "الميكروويف" (تابع)

أدوات الطهي	مسموح باستخدامها في الميكروويف	تعليقات
الورق		
• الأطباق والأكواب وفوط المائدة و وورق المطبخ	✓	تستخدم في طهي الطعام الذي يستغرق فترات قصيرة وفي تدفئة الطعام. تستخدم أيضاً لامتصاص الرطوبة الزائدة.
• الورق المعاد تصنيعه	✗	قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي.
البلاستيك		
• الأواني	✓	خاصة إذا كانت مقاومة للحرارة. قد يحدث التواء لبعض أنواع البلاستيك الأخرى أو يتغير لونها عند درجات الحرارة المرتفعة. لا تستخدم الأدوات المصنوعة من الميلامين.
• الورق الحراري	✓	يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة. لا يجب أن يلامس الطعام. كن حريصاً عند إزالة طبقة الورق الحراري حيث ينبعث بخار ساخن.
• أكياس الفريزر	✓ ✗	فقط إذا كانت تحتمل درجة الغليان أو إذا كانت صالحة للاستخدام في الفرن. لا يجب أن تكون محكمة الإغلاق. اثقبها بشوكة. إذا اقتضت الحاجة..
الورق الشمعي أو الدهني	✓	يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة ومنع تناثر الطعام.

ملاحظة

قد يحدث «ماس كهربائي» نتيجة لتولد شرارة داخل الفرن.

✓ :موصى به
✓ ✗ :يستخدم بحذر
✗ :غير آمن

AR

دليل الطهي باستخدام الميكروويف

إرشادات عامة

الأطعمة التي يمكن طهيها في الميكروويف

يمكن طهي العديد من أنواع الطعام في الميكروويف. مثل الخضراوات الطازجة أو المجمدة والفاكهة والمعجنات والأرز والحبوب والأسماك واللحوم. كما يمكن أيضاً إعداد أنواع عديدة من الصلصة والكسترد والحساء والسجق المدخن والأطعمة المحفوظة والصلصة المتبلة في فرن الميكروويف. وبشكل عام، يكون الطهي باستخدام الميكروويف مثالياً لأي طعام يتم تجهيزه في درج التسخين.

تغطية الطعام أثناء الطهي

يجب تغطية الطعام أثناء الطهي، حيث يتصاعد البخار الناتج عن تبخر الماء ويساهم في عملية الطهي. يمكن تغطية الطعام بعدة طرق مثل استخدام أطباق خزفية أو بلاستيكية أو بطبقة من ورق الميكروويف الحراري.

مدد الانتظار

من الهام بعد الطهي ترك الطعام لمدة الانتظار الموصى بها حيث يسمح ذلك بمعادلة درجة الحرارة بين أجزاء الطعام الداخلية.

دليل طهي الخضراوات المجمدة

استخدم أواني مناسبة مصنوعة من البيركس ذات غطاء. قم بطهي الطعام مع وضع الغطاء مدة الحد الأدنى - راجع الجدول. استمر في الطهي للحصول على النتيجة التي تفضلها. قلب الطعام مرتين أثناء الطهي ومرة بعد الطهي. أضف الملح أو التوابل أو الزبد بعد الطهي. اترك الطعام مغطى أثناء مدة الانتظار.

الطعام	المقدار (جرام)	الطاقة (وات)	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
السبانخ	١٥٠	٦٠٠	٥ - ٦	٢ - ٣	أضف ١٥ مللي (١ ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
البروكلي	٣٠٠	٦٠٠	٨ - ٩	٢ - ٣	أضف ٣٠ مللي (٢ ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
البازلاء	٣٠٠	٦٠٠	٧ - ٨	٢ - ٣	أضف ١٥ مللي (١ ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
الفاصوليا الخضراء	٣٠٠	٦٠٠	٧½ - ٨½	٢ - ٣	أضف ٣٠ مللي (٢ ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
الخضراوات المشكلة (جزر / بازلاء / ذرة)	٣٠٠	٦٠٠	٧ - ٨	٢ - ٣	أضف ١٥ مللي (١ ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
الخضراوات المشكلة (الطريقة الصينية)	٣٠٠	٦٠٠	٧½ - ٨½	٢ - ٣	أضف ١٥ مللي (١ ملعقة كبيرة) من الماء البارد.

AR

دليل طهي الخضراوات الطازجة

استخدم أواني مناسبة مصنوعة من البيركس ذات غطاء. أضف ٣٠- ٤٥ مللي (٢- ٣ ملاعق كبيرة) من الماء البارد لكل ٢٥٠ جرام ما لم يوصى بكمية أخرى من الماء (راجع الجدول) قم بطهي الطعام مع وضع الغطاء مدة الحد الأدنى - راجع الجدول تابع الطهي حتى تحصل على النتيجة التي تفضلها. قلب الطهام مرة واحدة أثناء الطهي وبعد انتهائه. أضف الملح أو التوابل أو الزبد بعد الطهي. وقم بتغطيه الطعام أثناء مدة الانتظار التي تبلغ ٣ دقائق.

تلميح : قطع الخضراوات الطازجة إلى قطع ذات أحجام متساوية. كلما تم تقطيعها إلى قطع أصغر. كلما تم طهيها بسرعة أكبر.

ملاحظة: يجب طهي كافة الخضراوات الطازجة باستخدام الطاقة الكاملة للميكروويف (٩٠٠ وات).

الطعام	المقدار (جرام)	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
البروكلي	٢٥٠ ٥٠٠	٣ - ٤ ٦ - ٧	٣	قّطع زهوره الصغيرة إلى قطع ذات أحجام متساوية. ضع السيقان إلى الوسط.
الكرنب المسلوق	٢٥٠	٥ - ٦	٣	أضف ٦٠- ٧٥ مللي (٥- ٦ ملاعق كبيرة) من الماء.
الجزر	٢٥٠	٤ - ٥	٣	قّطع الجزر إلى شرائح ذات أحجام متساوية.
القرنبيط	٢٥٠ ٥٠٠	٤ - ٥ ٧ - ٨	٣	قّطع زهوره الصغيرة إلى قطع ذات أحجام متساوية. قطّع الزهور الكبيرة إلى أنصاف. ضع السيقان إلى الوسط.
الكوسة	٢٥٠	٣ - ٤	٣	قطع الكوسة إلى شرائح. أضف ٣٠ مللي (ملعقتين كبيرتين) من الماء أو قطعة من الزبد. يستمر الطهي حتى تصبح طرية.
الباذنجان	٢٥٠	٣ - ٤	٣	قطع الباذنجان إلى شرائح صغيرة وانثر ملعقة من عصير الليمون عليه.
الكرات	٢٥٠	٣ - ٤	٣	قطّع الكرات إلى شرائح سميكة.
عيش الغراب	١٢٥ ٢٥٠	١ - ٢ ٢ - ٣	٣	جهز عيش الغراب إما كقطع صغيرة كاملة أو إلى شرائح. لا تضف أي مقدار من الماء. انثر عصير الليمون فوقه. وأضف الملح والفلفل. يصفى قبل التقديم.
البصل	٢٥٠	٤ - ٥	٣	قطّع البصل إلى شرائح أو أنصاف. أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء.
الفلفل	٢٥٠	٤ - ٥	٣	قطّع الفلفل إلى شرائح صغيرة.
البطاطس	٢٥٠ ٥٠٠	٤ - ٥ ٧ - ٨	٣	زن البطاطس التي تم تقشيرها واقطعها إلى أنصاف أو إلى أرباع ذات أحجام متساوية.
اللفت	٢٥٠	٥ - ٦	٣	قطع اللفت إلى مكعبات صغيرة.

AR

دليل طهي الرز والمعجنات

الأرز استخدم أواني كبيرة مصنوعة من البيركس ذات غطاء. (مع مراعاة أن حجم الأرز يتضاعف أثناء الطهي.) قم بتغطية الإناء. بعد انتهاء وقت الطهي، قم بالتقليب قبل تركه في مدة الانتظار. أضف الملح أو التوبل والزبد. لاحظ أن الأرز قد لا يكون قد امتص الماء بالكامل بعد انتهاء مدة الطهي.

المعجنات استخدم إناء كبير مصنوع من البيركس. أضف الماء المغلي، ومقداراً ضئيلاً من الملح ثم قلب جيداً. لا تضع غطاء. قلب من حين لآخر أثناء الطهي وبعد انتهائه. قم بتغطيه الطعام أثناء مدة الانتظار وتصفيته جيداً فيما بعد.

الطعام	المقدار (جرام)	الطاقة (وات)	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
الأرز الأبيض (مسلوق)	٢٥٠ ٣٧٥	٩٠٠	١٥ - ١٦ ١٧½ - ١٨	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد. أضف ٧٥٠ مللي من الماء البارد
الأرز البني (مسلوق)	٢٥٠ ٣٧٥	٩٠٠	٢٠ - ٢١ ٢٢ - ٢٣	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد. أضف ٧٥٠ مللي من الماء البارد.
الأرز المخلط ((أرز + أرز بري)	٢٥٠	٩٠٠	١٦ - ١٧	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد.
الذرة المخلطة (أرز + حبوب)	٢٥٠	٩٠٠	١٧ - ١٨	٥	أضف ٤٠٠ مللي من الماء البارد.
المعجنات	٢٥٠	٩٠٠	١٠ - ١١	٥	أضف ١٠٠٠ مللي من الماء الساخن.

التسخين

يقوم فرن الميكروويف بتسخين الطعام في وقت أقل من الوقت الذي يستغرقه درج التسخين الخاص بالأفران التقليدية.

الترتيب والتغطية

تجنب تسخين الأطعمة كبيرة الحجم مثل قطع اللحم الكبيرة - حيث يجب طهيها بشكل زائد وتجفيفها قبل أن يبدأ انبعاث الهواء الساخن من الوسط. يؤدي ذلك إلى الحصول على نتائج أفضل عند تسخين القطع الصغيرة. احتفظ بالطعام مغطى بينما تساعد الحرارة على منع جفاف الطعام.

مستويات الطاقة

يمكن استخدام مستويات طاقة مختلفة لتسخين الطعام.
وبشكل عام، يفضل تسخين الطعام باستخدام مستويات طاقة منخفضة إذا كان الطعام سريع النضج، أو إذا كان بكميات كبيرة، أو إذا كان يسخن بسرعة كبيرة (مثل فطائر اللحم المفروم).

التقليب

قلّب الطعام أثناء التسخين للحصول على أفضل النتائج. قلب الطعام مرة أخرى قبل التقديم، إن أمكن. يعد القيام بالتقليب امرًا هامًا جدًا عند تسخين السوائل.

التسخين ومدد الانتظار

من المفيد ملاحظة المدة التي استغرقها تسخين الطعام في المرة الأولى للرجوع إليها في المستقبل. تجنب التسخين الزائد. إذا لم تكن متأكدًا من مدة التسخين المناسبة، من الأفضل تقدير مدة أقل للطهي. ثم يمكن إضافة مدة تسخين أخرى بعد ذلك، إذا لزم الأمر. تأكد دوماً من انبعاث البخار الساخن من الطعام الذي تم تسخينه. دع الطعام في الفرن لفترة قصيرة بعد التسخين للسماح بمعادلة درجة الحرارة بين أجزائه الداخلية. مدة الانتظار الموصى بها بعد التسخين هي ٢ - ٤ دقيقة.

تسخين السوائل
توخي الحذر عند تسخين السوائل. لتجنب الفوران واحتمال التعرض للإصابة بالحروق، ضع ملعقة أو عصا مصنوعة من الزجاج في المشروبات. وقم بتقليبها أثناء التسخين وبعد التسخين. اترك دوماً مدة انتظار تصل إلى ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة.

تسخين طعام الأطفال

طعام الأطفال
يجب توخي الحذر الشديد عند تسخين طعام الأطفال. ضع الطعام في طبق خزفي عميق. قم بالتغطية بغطاء مصنوع من البلاستيك. يقلب جيداً بعد التسخين. اتركه في الفرن لمدة ٢-٣ دقائق قبل التقديم. قلبه مرة أخرى وتأكد من درجة حرارته. تتراوح درجة التقديم الموصى بها بين
٣٠ - ٤٠ درجة مئوية.

لبن الأطفال
ضع اللبن في قارورة زجاجية معقمة. قم بالتسخين دون غطاء. لا تقم أبداً بتسخين زجاجة اللبن الخاصة بالطفل مع وضع الجزء المطاطي عليها، حيث قد تنفجر الزجاجة إذا تعرضت للتسخين الزائد. رج الزجاجة جيداً قبل مدة الانتظار ومرة أخرى قبل التقديم! تأكد دوماً من درجة حرارة طعام أو لبن الأطفال قبل إعطائه للطفل. درجة حرارة التقديم الموصى بها هي ٣٧ درجة مئوية.

فك التجميد

تعد أشعة الميكروويف أسلوباً ممتازاً في فك تجميد الطعام. تقوم أشعة الميكروويف بفك تجميد الطعام برفق في فترة زمنية قصيرة. ويفيد ذلك بشكل كبير في حالة استقبال ضيوف بشكل مفاجئ.

يجب أن يتم فك تجميد الدواجن المجمدة جيداً قبل طهيها. فك أي أربطة معدنية وانزعها من مادة التغليف للسماح بإخراج السائل الذي يتم إذابته.

ضع الطعام المجمد على طبق بدون غطاء. قم بتصفية الطبق من أي سائل وإخراج محتوياته قدر الإمكان.
افحص الطعام من حين لآخر للتأكد من عدم وصوله إلى درجة الدفء.
إذا بدأت الأجزاء الصغيرة والرفيعة من الطعام المجمد للوصول إلى درجة الدفء، يمكنك حمايتها بواسطة لفها بشرائط صغيرة من ورق الألمونيوم أثناء فك التجميد.

عندما يصبح السطح الخارجي للدواجن دافئاً، اضغط على "**إيقاف / إلغاء**" واتركها لمدة ٢٠ دقيقة قبل متابعة الطهي.
اترك الأسماك واللحوم والدواجن لفترة حتى يتم إكمال عملية فك التجميد.
تختلف مدة الانتظار لعملية فك التجميد التامة حسب الكمية التي يتم فك تجميدها. الرجاء مراجعة الجدول الموجود في الصفحة التالية.

تلميح تتم عملية فك تجميد الأطعمة غير السميكة بشكل أفضل عن الأطعمة السميكة كما تحتاج الكميات الأصغر إلى وقت أقل من الكميات الأكبر. تذكر هذا التلميح أثناء تجميد الطعام وفك تجميده.

لفك تجميد الأطعمة المجمدة بدرجة حرارة تتراوح ما بين -١٨ إلى -٢٠ درجة مئوية، استخدم الجدول التالي كدليل.

يجب فك تجميد كافة الأطعمة المجمدة باستخدام مستوى طاقة فك التجميد (١٨٠ وات).

استخدام وضع "الميكروويف" (تابع)

الطعام	المقدار	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
اللحوم اللحم البقري المفروم شرائح لحم الخنزير	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام ٢٥٠ جرام	٦ - ٧ ١٠ - ١٢ ٧ - ٨	١٥ - ٣٠	ضع اللحم على طبق خزفي. قم بحماية الحواف الرفيعة بورق الألمونيوم. ثم قم بقلبها بعد أن يمر نصف الوقت المخصص لفك التجميد.
الدواجن كاملة القطع دجاجة كاملة	٥٠٠ جرام (قطعتين) ١٢٠٠ جرام	١٢ - ١٤ ٢٨ - ٣٢	١٥ - ٦٠	ضع أولاً قطع الدجاج مع وضع الناحية التي بها الجلد لأسفل. أو الدجاجة الكاملة مع وضع ناحية الصدر لأسفل في طبق خزفي. قم بحماية الأجزاء الرفيعة مثل الأجنحة والأطراف بورق الألمونيوم. ثم قم بقلبها بعد أن يمر نصف الوقت المخصص لفك التجميد
الأسماك شرائح السمك سمك كامل	٢٠٠ جرام ٤٠٠ جرام	٦ - ٧ ١١ - ١٣	١٠ - ٢٥	ضع السمك المجمد في وسط طبق خزفي. ضع الأجزاء الرفيعة أسفل الأجزاء السميكة. قم بحماية الرقائق الرفيعة من شرائح السمك وذيل السمك الكامل بورق الألومنيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لفك التجميد!
الفاكهة التوت	٣٠٠ جرام	٦ - ٧	٥ - ١٠	قم بتوزيع الفاكهة على طبق زجاجي دائري مسطح ذو قطر كبير.
الخبز أرغفة الخبز (لكل حوالي ٥٠ جرام) توست /الشطائر	قطعتان ٤ قطع ٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	١ - ١½ ٢½ - ٣ ٤ - ٤½ ٧ - ٩	٥ - ٢٠	ضع الأرغفة على شكل دائرة أو أفقياً على ورق المطبخ في وسط الطبق الخزفي. ثم قم بقلبها بعد أن يمر نصف الوقت المخصص لفك التجميد.

استخدام وضع "الميكروويف" (تابع)

سريع وسهل

الزبد الذائبة

ضع ٥٠ جرام من الزبد في طبق زجاجي عميق صغير. قم بالتغطية بغطاء مصنوع من البلاستيك.
قم بالتسخين لمدة تتراوح بين ٣٠ - ٤٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ وات.

الشيكولاتة الذائبة

ضع ١٠٠ جرام من الشوكولاته في طبق زجاجي عميق صغير.
قم بالتسخين لمدة تتراوح بين ٣ - ٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٤٥٠ وات.
قم بتقليب الشوكولاته مرة أو مرتين أثناء الذوبان.

إذابة العسل المجمد

ضع ٢٠ جرام من العسل المجمد في طبق زجاجي عميق صغير.
قم بالتسخين لمدة تتراوح بين ٢٠ - ٣٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٣٠٠ وات.

إذابة الجيلاتين

ضع ورقة الجيلاتين الجافة (١٠ جرام) لمدة ٥ دقائق في الماء البارد.
ضع الجيلاتين الذي تم تجفيفه في إناء بيركس صغير.
قم بالتسخين لمدة دقيقة باستخدام طاقة تصل إلى ٣٠٠ وات.
قم بالتقليب بعد الإذابة.

إعداد الجيلي أو الغطاء الثلجي

قلب الجيلي السريع التحضير (١٤ جرام تقريباً) مع ٤٠ جرام من السكر و٢٥٠ مللي من الماء البارد.
ضعه في إناء بيركس بدون غطاء مع استخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ وات حتى يصبح الجيلي / الغطاء الثلجي شفافًا (لمدة ٣,٥ إلى ٤,٥ دقيقة تقريبًا). قم بتقليبه مرتين أثناء الإعداد.

إعداد المربى

ضع ٦٠٠ جرام من الفاكهة مثل التوت المشكل في إناء مناسب الحجم مصنوع من البيركس.
أضف ٣٠٠ جرام من السكر وقم بتقليبها جيداً.
قم بطهيها مع وضع غطاء عليها لمدة ١٠ - ١٢ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ وات.
ثم قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهي.
قم بتفريغها في برطمانات مربى زجاجية صغيرة الحجم ذات غطاء محكم.
اتركها مغطاة لمدة ٥ دقائق.

إعداد البودنج

يُقلب مسحوق البودنج مع السكر واللبن (٥٠٠ مللي) مع اتباع تعليمات الشركات المصنعة والتقليب الجيد. استخدم إناء مناسب الحجم مصنوع من البيركس له غطاء.
وقم بطهيه مع وضع الغطاء عليه لمدة٦,٥ إلى ٧,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ وات.
ثم قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهي.

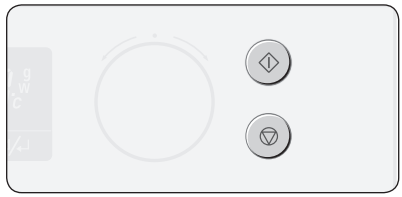
تحميص قطع اللوز

ضع ٣٠ جرام من قطع اللوز بالتساوي في طبق خزفي متوسط الحجم.
قم بالتسخين لمدة ٣,٥ إلى ٤,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٦٠٠ وات, مع التقليب لعدة مرات.
اتركها في الفرن لمدة ٢-٣ دقائق.

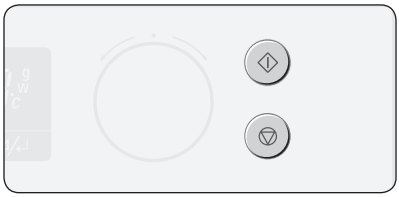
إيقاف تشغيل ميزة "إصدار أصوات التنبيه"

AR

يصدر الفرن أصوات تنبيه عند إنتهاء الطهي ويومض المؤشر "إنتهاء" ٤ مرات على الشاشة.



١ لإيقاف تشغيل ميزة «إصدار أصوات التنبيه». اضغط على **"إيقاف / إلغاء"** (⏻) و **"تشغيل"** (⏼) في نفس الوقت واستمر في الضغط لمدة ثانية واحدة.



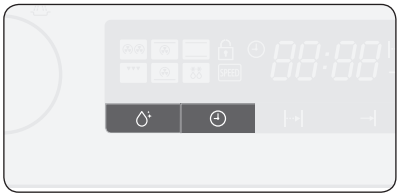
٢ لتشغيل ميزة «إصدار أصوات التنبيه». اضغط على **"إيقاف / إلغاء"** (⏻) و **"تشغيل"** (⏼) مرة أخرى واستمر في الضغط لمدة ثانية واحدة.

تأمين سلامة الطفل

AR

تتيح وظيفة "تأمين سلامة الطفل" لك قفل لوحة التحكم لمنع الاستخدام غير المقصود للفرن.

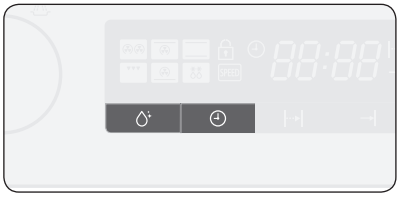
لقفل الفرن



١ اضغط على "**التنظيف بالبخار**" و «الساعة» في نفس الوقت واستمر في الضغط لمدة ٣ ثوان.

٢ يظهر رمز «القفل» على الشاشة مما يدل على قفل كافة الوظائف.

لإلغاء قفل الفرن

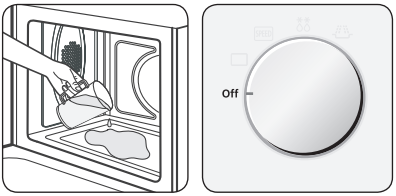


١ اضغط على "**التنظيف بالبخار**" و «الساعة» في نفس الوقت واستمر في الضغط لمدة ٣ ثوان.

٢ يختفي رمز «القفل» من على الشاشة مما يدل على إلغاء قفل الوظائف.

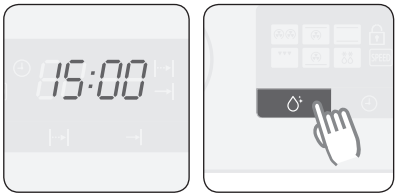
AR

تتيح لك ميزة" التنظيف بالبخار" تنظيف الفرن تنظيفًا صحيًا خلال ١٥ دقيقة فقط .



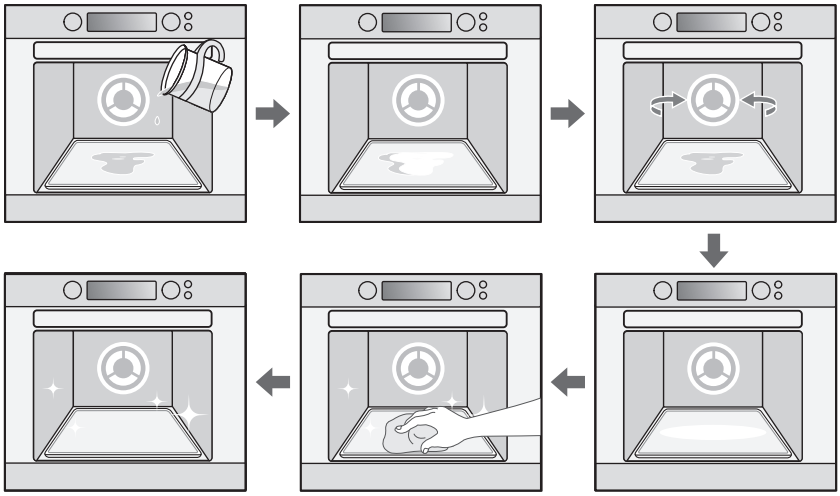
١ قم بتدوير قرص "**تحديد الوضع**" على الوضع «إيقاف تشغيل».

◄ ضع حوالي ١٠٠ مللي من الماء على أرضية الفرن الفارغ.



٢ اضغط على "**التنظيف بالبخار**". يعمل الفرن تلقائيًا.

◄ بعد مرور ١٥ دقيقة، يتوقف الفرن تلقائيًا عن العمل. قم بمسحه بقطعه قماش جافة.



هام

- استخدم هذه الميزة عندما يبرد الفرن تمامًا بالنسبة إلى درجة حرارة الغرفة.
- يحظر استخدام الماء المقطر.

تنظيف فرن الميكروويف

يجب تنظيف الفرن بشكل منتظم لمنع تراكم الدهون وبقايا الطعام، خاصة على الأسطح الخارجية والداخلية والباب وقفلي الباب.

١. نظف السطح الخارجي بقطعة قماش ناعمة وماء دافئ وصابون. ثم قم بمسحه بالماء وتجفيفه.

٢. قم بإزالة أي بقع موجودة على الأسطح الداخلية بقطعة قماش مبللة بالصابون. ثم قم بمسحها بالماء وتجفيفها.

٣. لإزالة بقايا الطعام والروائح، ضع كوب به عصير ليمون مخفف على أرضية الفرن الفارغ وقم بالتسخين لمدة عشر دقائق باستخدام الطاقة القصوى.

٤. اغسل الجزء الداخلي.

هام

- احرص حرصًا شديدًا على عدم سكب الماء في الفتحات.
- يحظر استخدام أي منتجات أو مذيبات كيماوية.
- تأكد دائمًا من نظافة قفلي الباب لمنعتراكم بقايا الطعام حتى يتم قفل الباب بشكل صحيح.

تخزين فرن الميكروويف وإصلاحه

يجب أن يقوم بأعمال الصيانة فنيين الخدمة المؤهلين فقط.
إذا كان الفرن في حاجة للصيانة، قم بفصله عن التيار الكهربائي واتصل بأقرب مركز خدمة عملاء تابع لشركة *Samsung*.

عند الاتصال، الرجاء توفر المعلومات التالية:

- **رقم الطراز والرقم التسلسلي (يوجد بالجزء الخلفي من الفرن).**
- **المعلومات المفصلة للضمان**
- **وصف وافي للمشكلة**

إذا تطلب الأمر تخزين الفرن مؤقتًا، ضعه في مكان جاف حيث يمكن أن تؤدي الأتربة والرطوبة إلى تلفه.

استكشاف المشكلات وإصلاحها

AR

إذا واجهت أي مشكلة مع الفرن الخاص بك، حاول القيام بأي من الحلول الواردة أدناه. فقد توفر لك هذه الحلول الوقت وتوفر عليك عناء الاتصال غير الضروري بخدمة العملاء.

- ♦ لا يتم طهي الطعام.
  - تأكد من ضبط المؤقت بشكل صحيح ومن الضغط على الزر «تشغيل».
  - أغلق الباب بإحكام.
  - تأكد من عدم قيامك بفتح صمام كهربائي أو تشغيل قاطع دائرة كهربائية.

- ♦ الطعام زائد النضج أو نيئ.
  - تأكد من استخدام وقت الطهي المناسب.
  - تأكد من استخدام مستوى الطاقة المناسب.

- ♦ تنبعث شرارة ويصدر صوت قرقعة (ماس كهربائي) داخل الفرن
  - تأكد من استخدام أدوات الطهي الصحيحة التي لا تحتوي على زخارف معدنية.
  - تأكد من عدم ترك شوكة أو أي أدوات معدنية أخرى داخل الفرن.
  - إذا استخدمت ورق الألومنيوم. تأكد من عدم مقاربته بدرجة كبيرة للجدران الداخلية.

- ♦ يتسبب الفرن في حدوث تشويش على أجهزة الراديو والتلفزيون.
  - قد يحدث تشويش بسيط على أجهزة التلفزيون والراديو عندما يتم تشغيل الفرن. لتخفيف هذا التأثير، حاول وضع الفرن بعيداً عن أجهزة التلفزيون والراديو والهوائيات.

- ♦ تؤدي التداخلات الإلكترونية إلى إعادة ضبط شاشة العرض.
  - قم بفصل قابس التيار وإعادة توصيله مرة أخرى. أعد ضبط الوقت.

- ♦ ظهور تكثيف داخل الفرن.
  - يعد ذلك أمرًا عاديًا. امسح الفرن بعد القيام بالطهي.

- ♦ تستمر المروحة في العمل بعد إيقاف تشغيل الفرن.
  - يعد ذلك أمرًا عاديًا. قد تستمر مروحة التبريد في العمل لمدة ثلاث دقائق بعد إيقاف تشغيل الفرن.

- ♦ وجود تيار هواء حول الباب والجسم الخارجي.
  - يعد ذلك أمرًا عاديًا.

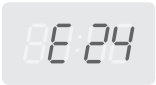
- ♦ انعكاس الضوء حول الباب والجسم الخارجي.
  - يعد ذلك أمرًا عاديًا.

- ♦ انبعاث البخار من حول الباب والفتحات.
  - يعد ذلك أمرًا عاديًا.

- ♦ يصدر صوت «قرقعة» أثناء تشغيل الفرن، وخاصة في وضع «فك التجميد».
  - يعد ذلك أمرًا عاديًا.

أكواد الأخطاء

AR

كود الخطأ	الوظائف العامة
	فتح مستشعر درجة الحرارة في حالة زيادة قيمة مستشعر درجة الحرارة عن ٢٥٠ درجة مئوية أثناء «التشغيل / الإلغاء».
	قصر مستشعر درجة الحرارة في حالة انخفاض قيمة مستشعر درجة الحرارة عن ٥ درجة مئوية أثناء «التشغيل / الإلغاء».
	**فوق ٢١٠ درجة مئوية أثناء تشغيل الميكروويف** في حالة زيادة درجة الحرارة عن ٢١٠ درجة مئوية أثناء تشغيل الميكروويف. (عند استشعار وجود نيران)
	برنامج الرطوبة في حالة الفشل في استشعار «الرطوبة» للفتح أو الغلق لمدة دقيقتين.

AR

" تسعى شركة *Samsung* جاهدة إلى تحسين جودة منتجاتها باستمرار. ولهذا السبب، تخضع مواصفات التصميم وإرشادات المستخدم للتغيير دون سابق إعلام. "

الطراز	**CQ1570-B / CQ1570U-B**
مصدر التيار الكهربائي	٢٣٠ فولت ~ ٥٠ هرتز
استهلاك الطاقة	
الطاقة القصوى	٣١٥٠ وات
الميكروويف	١٦٥٠ وات
الشواية العلوية	٢٨٠٠ وات
وحدة التسخين السفلي	١٠٠٠ وات
«الطهي بالطريقة العادية المزدوجة»	٣٠٠٠ وات
الطاقة الناتجة	١٠٠ وات /٩٠٠ وات (IEC - 705)
تردد التشغيل	٢٤٥٠ ميجاهرتز
الماجنترون	(20 OM75P)
طريقة التبريد	مروحة التبريد
الأبعاد (العرض×الارتفاع×العمق)	
الخارجية	٥٩٥ × ٤٦٠ × ٥٢٠ م
تجويف الفرن	٤٢٩ × ٢٢٩ × ٤٣٠ م
الحجم	٤٢ لتر
الوزن	
الصافي	٣٦.٥ كيلو جرام تقريباً
الشحن	٤٤ كيلو جرام تقريباً

ELECTRONICS

Code No.: DG68-00015D